Elvia Cava Semi Seco

Utiel-Requena - Spanje

Niet zo'n liefhebber van droge Cava's? Dan is deze Semi-Seco ideaal voor u! We zouden 'm mild-zoet willen noemen: net even wat ronder en fruitiger dan droog, maar zeker niet zo zoet als dessertwijn. Hij is gemaakt van macabeo, aangeplant in de Zuid-Spaanse regio Utiel-Requena. Na de oogst volgt het klassieke procedé om Cava te maken: na een eerste vergisting in tank volgt een tweede op fles, waardoor de wijn z'n mousse verkrijgt. Voor de botteling wordt er een wat hogere dosage (een mix van wijn en suiker) toegevoegd, waardoor 'ie net even wat zoeter smaakt. Het eindresultaat is een aangenaam fruitige, iets romige, smaakvolle Cava. Hij is goed gekoeld lekker als aperitief, zeker voor liefhebbers van een toegankelijke, mild-zoete stijl. Ook een goede match met fruitig gebak, bijvoorbeeld aardbeien- of frambozentartelettes.



Proefnotitie

Geurige, zachte Cava met een fijn fruitig en licht floraal aroma; de smaak is mild-zoet en eindigt aromatisch en evenwichtig.

Drinken bij

Prima aperitief bij mild kruidige hapjes.

Houdbaarheid

Nu op dronk, eventueel 1 à 2 jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

100% Macabeo

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl