

Sant Gervé

Specificaties

| | |
|---|---|
| Afkomst: DO Cava | Smaakprofiel: Licht, fris en strak |
| Alcoholpercentage: 11,5 % | Kleur/soort: Brut Nature Reserva |
| Serveertemperatuur: 4-6°C | Restsuikers: |
| Serveertip: Brut nature die perfect tot zijn recht komt bij rijke vissoorten (zalm, tonijn,..) vegetarische gerechten, gevogelte en witte vleessoorten | |
| Rijping: 18 maanden rijping in de cavakelders. | |

| Awards | Kenmerken |
|---|---|
| Hoort bij de beste 10% van alle wijnen in deze wijnstreek (Oogstjaar 2017) – Vivino | Druivenras: Traditionele cavadruiven: Macabeo, Parrellada en Xarel-Lo Wijnbouwer: Jané Baguès |



Onze bestseller Mont Gervé Cava Brut Nature reserva limitada is gemaakt van de traditionele cavadruiven Xarel-lo, Macabeo en Parellada. Ze is na een rijping van maar liefst 18 maanden in de duisternis van de cavakelders in staat om u te betoveren dankzij haar **hoge kwaliteit en onklopbare prijs!**

Fris en fruitig in de mond, **mooi parelend** met **uitzonderlijk zachte afdronk**. Brut nature dus zonder toegevoegde suikers en tevens een Reserva Limitada, ware klasse!.