

Freixenet Cordon Negro Brut - 3 LITER



Cordon Negro Brut er en sprød, ren og velafbalanceret Cava. Den er medium fyldig med moderat lang og ren finish.



Cordon Negro er en blanding af tre hvide spanske druesorter kaldet Parellada (40%), Macabeo (35%) og Xarel-lo (25%).

Macabeo druen giver en let aromatisk vin med medium/høj surhedsgrad. Xarel-lo druen giver en robust vin med højt syreindhold. Parellada druen er ellers stjernen i alle mousserende blandinger. Den giver både smuk frugt og finesse.

Freixenet producerer kun "Methode Champenoise" mousserende vine. Vinene går gennem to fermenteringer, hvor den anden gæring finder sted i flasken.

Cordon Negro Brut bliver derefter ældet i op til 24 måneder i huler placeret på Freixenet's vingård i Sant Sadurni d'Anoia, lige syd for Barcelona.



Cordon Negro nydes bedst sammen med fisk

Passer godt til



Drue:
Macabeo (Viura)
Parellada
Xarel.lo

Servering:
7-10 °C

Alkohol:
12 %

og skaldyr eller friske salater, men den er også
perfekt som aperitif.

Pr. fl. v/køb af 1 fl.

799,-