

Marques de Monistrol Brut



Denne Cava er produceret i Penedes distriktet - hjemstedet for de populære Spanske Cava'er og er fremstillet efter den traditionelle "Champagne-metode", hvor de fine, naturlige bobler kommer ved, at vinen gærer på flaskerne.

Nyd den ved 8-10 °C til retter med fisk og skaldyr eller som aperitif

Passer godt til



Drue:
Viura (Macabeo)

Servering:
8-10 °C

Gemmepotentiale:
2020

Alkohol:
11,5 %

Pr. fl.

59,95

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

55,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

50,-