

Robert De Nola

herkomst *Spanje – Peñedes*

druif *50% Xarel-lo - 25% Parellada - 25% Macabeo*

Domein

Robert de Nola, ook bekend onder zijn pseudoniem Mestre Robert, was een Catalaans Chef-kok en schrijver van het allereerste gedrukte kookboek in het Catalaans, Libre dle Coch (1520). Hij was chef-kok aan het hof van Ferdinand I van Napels. De Robert de Nola Brut-cava is geproduceerd door de inheemse variëteiten van Penedès te verwennen, geoogst op hun eigen boerderijen met openhartige terroirs, de coupage te verzorgen met een langzame tweede gisting bij lage temperatuur en een stille rust op de droesem.

50% Xarel-lo zorgt voor het lichaam en de noodzakelijke structuur om het verstrijken van de tijd te verdragen. 25% van Macabeo biedt elegantie, finesse en delicate bittere tonen met aroma's van wit en zoet fruit. 25% van Parellada sluit de coupage met een zeer verfrissende lichte citroenzuur.

Deze cava kent 14 maanden flesrijping



Frederique Braem

0479 47 33 57

www.winesunlimited.be
info@winesunlimited.be

schuimwijnen | champagne | wijnen uit de oude en nieuwe wereld
gin | whisky | rum



Omschrijving

De cava heeft een bleke ondertoon met smaragdgroene nuances. Delicate en fijne bubbels met een mooie, homogene schuimkraag. In de neus lichte houttoetsen, citrus, zoete sinaasappel. De fijne bubbels blijven gedurende een mooie lengte in de mond, mooie zuurtegraad en tonen van vers fruit, zoete en zachte citrustoetsen, met een lichte amandeltoets in de afdronk.

foodpairing

aperitief, koude visgerechten



Frederique Braem

0479 47 33 57

www.winesunlimited.be
info@winesunlimited.be

schuimwijnen | champagne | wijnen uit de oude en nieuwe wereld
gin | whisky | rum