



Vin: Dom Potier Demi Sec
Producent: Castell de Vilarnau
Druer: Macabeo, Parellada og Xarel.lo.
Alkohol: 11,5 %

Vinifikation og modning

Efter endt andengæring på flaske, lagres vinene i ca. 12 måneder før frigivelse. Denne lagringstid er nødvendig for at opnå en harmonisk mousse, og den aromatiske udvikling og kompleksitet.

Smag

Duften har elementer af citrus og lidt rød frugt med florale undertoner og lidt gær-aromaer. Smagen har ganske let sødme med en dejlig frugtighed, der holdes i skak af en frisk syre. Boblerne bidrager også med friskhed og har den elegance, som er klassisk for den 'traditionelle metode'.

Nydes til:

Dom Potier Demi Sec er en fremragende 'skåle-vin' der også kan bruges til en lang række af madretter, hvor man vil undgå den mere stringente stil fra en Cava Brut.

Serveringstemperatur

8-10 °C.

(Indeholder sulfitter)

