



## Spanje Cava

### Cava Monasteriolo Brut Rosé



70% Monastrell, 30% Pinot Noir



Fijn parelend van structuur, fris en fruitig van smaak. De druivensoorten Monastrell en Pinot Noir zorgen voor de intense frisheid met een neus van rode bessen en maken van deze uitzonderlijke Cava een feestelijk aperitief.



Aperitief.



### Alt Pénèdes Marque de Monistrol

Mas de Monistrol, opgericht in 1882, is het grootste wijndomein van de Alt Penedés, het bekende achterland van Barcelona. Hier produceren we de kwaliteitsschuimwijn Marqués de Monistrol.

Het centrum van de cavaproductie situeert zich rond Sant Sadurni d'Anoia in het zuiden van de provincie Barcelona, waar gespecialiseerde kelders, Cava-huizen, zich sinds het einde van 19e eeuw specialiseren in de productie van deze mousserende wijn. Marqués de Monistrol is een van de toonaangevende producenten, die zich in 1882 aansloot bij de pioniers van de wijnproductie in Sant Sadurni d'Anoia. Sindsdien heeft het kwaliteitsniveau altijd zeer hoog gelegen, met als resultaat een van de beste mousserende wijnen van Spanje.

Het landgoed geniet van een bevoorrechte ligging. De wijngaarden hebben een overwegend noord- en zuidoostelijke ligging die er, in combinatie met de milde hellingsgraad, voor zorgt dat de druiven van een maximale blootstelling aan de zon genieten.

De goede afwatering waar het reliëf en de stenige ondergrond van het land toe bijdragen zorgen dan weer voor een interessante diversiteit tussen de verschillende percelen.

### Cava Monasteriolo Brut



Assemblage van 33% Macabéo, 33% Xarel-Lo en 33% Parellada.



Een fijne pareling met een neus van appel en peer, een beetje getoast maken van deze Cava een prima aperitief voor een zacht prijsje. Koel drinken!



Aperitief.



### Cava Manolo Rey Brut



Assemblage van Parellada, Xarel-Lo en Macabéo.



Een jonge cava met een sterke persoonlijkheid: vaalgele kleur en een fijne mousse van bubbels. Fruitig in de neus met een intens aroma.

Haar evenwichtige structuur, elegantie en sensorische rijkdom vormen een onmiskenbare persoonlijkheid.



Aperitief.



### Cava Monasteriolo Demi Sec



Assemblage van Macabeo, Xarel-lo en Parellada



Helder stro van kleur, verse aroma's van kruiden en appels, naar het einde toe een volle en lange smaak met fijn schuim.



Aperitief en witte visgerechten.



### Cava Clos Monistrol Vintage Brut



Assemblage van Macabéo, Xarel-Lo, Parellada en Chardonnay.



De Xarel-lo geeft kleur, structuur, alcohol en zuren. Macabéo voegt een fruitig aroma toe en Parellada geeft de wijn finesse. Chardonnay zorgt dan weer voor extra dimensie en iets meer noblesse.



Aperitief en zeevruchten.

