

Capris Grand Cuvée

Penina klasične metode se predstavlja s sortama Chardonnay in Modri Pinot. Vino je limonasto rumene barve z nežnimi zlatimi odtenki, katero se elegantno odpre z vonji citrusov in belih cvetov.

Opis vina:

- Sorta grozdja: 15 % Modri pinot, 85% Chardonnay
- Barva: Vino je limonasto rumene barve z nežnimi zlatimi odtenki. Verižice mehurčkov so drobne, intenzivne in številčne.
- Vonj: Elegantno se odpre z vonji citrusov in belih cvetov, ki se prepletajo s svežimi aromami rumenih jabolk, hrušk, ter kremnimi notami, ki zaključujejo z vanilijo, lešnikom in mandljem.
- Okus: Capris Grand Cuvee nam že v prvem stiku z usti pokaže svojo prefinjeno eleganco. Sočna in živahna kislina se lepo prepleta z okusi koščičastega sadja in citrusov. V prijetnem in dolgem pookusu pa prevladujejo mineralnost, brioš in kremasta finesa. Sladkorna stopnja: Brut nature (manj kot 3g reducirajočega sladkorja /l)
- Priporočilo k hrani: Odličen aperitiv! Lepo se druži z ostrigami, kaviarjem, koktejlom iz škampov, dimljenim lososom ali postrvjo, ocvrtimi lignji, škampi na žaru, jastogom, ocvrtim piščancem, azijsko hrano, steakom, šampinjoni polnjenimi s parmezanom in drobtinami, ocvrtimi šparglji,...
- Priložnosti: praznovanje, romantična večerja, darilo, druženje
- Temperatura serviranja: 6–8 °C



Količina / Pakiranje: 0,75 l