



Terre Dei Buth Prosecco Organico Brut

Algemeen

Deze organische mousserende wijn is een buitenbeentje. De ondergrond van keien en de wijze van telen geven hem een sterke minerale toets, waardoor hij zich onderscheidt van de meeste andere prosecchi. De La Jara prosecco Brut (10-11g suiker/liter) is gemaakt van 100% Glera-druif, de officiële naam voor de prosecco-druif. De fijne pareling wordt verkregen door de wijn gedurende een 6-tal maanden te lagere in een autoclaaf.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen

Druif

Prosecco

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

0

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Helder, licht intens goudgeel.

Geur

Zure appeltjes en rabarber spatten uit je glas.

Smaak

Verfrissende parel in combinatie met mooie aanwezige fruitzuren.

Gastronomie

Gekoppeld aan een aperitief of met verse visgerechten (schaal- en schelpdieren, koude visgerechten). Heerlijk in combinatie met gevogelte, vis, risotto, pizza of sushi.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Dessert met fruit, Koude visgerechten, Pastagerechten

Alcoholgehalte



11.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

Zilveren medaille Expo Vina International (Zurich) (La Jara)

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.