



10
jul 2017

Anna de Codorníu

Skribent: **Vin & Matguiden**

Limiterad sommarutgåva! Ett lyxigt bubblande inslag i sommarens rosémینگel

Det spanska vinhuset Codorníu släpper inför sommaren 2017 Anna de Codorníu Rosé Brut i limiterad upplaga ? ett lyxigt rosébubbel med låg sockerhalt som passar utmärkt att serveras både som en festlig aperitif och till somriga bufféer med till exempel löjromstost och skagensnitar. Anna de Codorníu Rosé Brut har en mycket elegant och torr smak med en god balans mellan de fruktiga tonerna av röda bär ? och de fräscha fruktsyrorna, samt bröd och mandel. Blenden består till 70 procent utav den prestigefyllda druven Pinot Noir och resterande 30 procent av Chardonnay. Doften har tilltalande aromer av röda bär, som jordgubbar, körsbär och hallon, samt nötter, gröna äpplen och grapefrukt. Codorníus vinmakare rekommenderar att drycken serveras vid 6-8 grader. Det finns endast ett begränsat antal flaskor. Vinifiering Druvorna kommer från egna vingårdar i Lleida. Skörden äger rum nattetid, i mitten av augusti. För Chardonnay tar man bort stjälkarna och pressar försiktigt. Musten jästes sedan vid 15-17°C. Sedan stjälkarna tagits bort från Pinot Noir och druvorna krossats lätt, får skalen ligga med musten i 3-4 månader så att färg lakas ut. Sedan filtrerar man bort skalen och jäsningsen sker under temperaturkontroll. De nya vinerna filtreras och blandas och sedan vidtar processen för andra jäsnings på butelj. Till sist tillsätts dosagen, som bestämmer vinets typ, Brut. - Innehåller sulfiter.

KAN BESTÄLLAS HÄR



ANNA

DESDE 1551

CODORNÍU

Limiterad sommarutgåva
DEN LJUSROSA VERSIONEN
AV CODORNIUS MEST IKONISKA
PREMIUMCAVOR: ANNA

*Exklusiva Pinot Noir-druvor
från D.O. Cava.*

— 119 SEK —

