



23
mar 2016

Freixenet cava till vårens fräscha rätter

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi tipsar om två mousserande viner som passar perfekt till vårens fräscha anrättningar.

Cava är perfekt som aperitif och en uppskattad måltidsdryck. Freixenet presenterar två olika produkter som passar till allt från enkla smårätter och påskmaten till klassiska cocktails ? Freixenet Cordon Negro Brut är perfekt till påskmaten och andra fräscha anrättningar. Vinet ackompanjeras av halvtorra Carta Nevada Semi Seco som är perfekt i en Bellini till en brunch i vårsolen.



Cordon Negro Brut (7738) 84 kr. Torrt mousserande med en tydlig fruktighet och den där karaktäristiska eleganta mineraliteten som vi ofta finner i mousserande av denna typ. Cavan har en fruktig karaktär med doft och smak av citrus, grönt äpple och päron samt inslag av mandel och persika med en lätt rostad avslutning. Moussen är krämig med lång elegant eftersmak.



Cordon Negro passar både till aperitif och tillsammans med mat. Den är utmärkt till somriga fiskrätter som lätthalstrad tonfisk med mangosalsa. Den passar bra till tapas och andra smårätter bestående av kyckling, fisk och skaldjur. Bubblor av denna sort är dessutom ljuvliga till många av de rätter som vi normalt serverar under påskhelgen. Prova till västerbottenpaj med löjrom eller dessa ljuvliga gubbrullar.



Carta Nevada Semi Seco (7743) 79 kr. Förutom Cordon Negro erbjuder Freixenet en halvtorr cava som är perfekt till fördrink! Carta Nevada är dessutom tacksam att göra klassiska cocktails på & bjud dina gäster på en härlig Bellini till påskbrunchen:
 3 delar persikopuré eller persikojuice
 7 delar Freixenet Carta Nevada
 Håll upp purén eller juicen i en champagneflute och fyll upp med cava & enkelt, lyxigt och gott! Servera med Eggs Royale eller annan brunchklassiker.



Freixenet (fresh-e-net) är ett familjeägt företag som har växt från en blygsam start på landsbygden i Katalonien i norra Spanien. Rötterna sträcker sig tillbaka till 1861 och är inbäddade i historien om två långvariga vinmakarfamiljer & Ferrer och Sala & vars expertis, beslutsamhet och uppfinningsrikedom sammanflätades och kom att bilda grunden för företaget. Pedro Ferrer växte upp på vingården La Freixeneda, vilket betyder Askträdslunden på katalanska. Namnet på gården gav Pedro smeknamnet el Freixenet vilket, som vi redan räknat ut, ligger till grund för namnet på företaget.



Freixenet är en stor tillverkare av mousserande vin gjort på den traditionella metoden (tidigare kallad champagnemetoden, dvs där den andra jäsningsen sker på flaska) och kvalitet förblir alltid deras främsta målsättning. Företaget utvecklar och investerar ständigt i den senaste vinframställningstekniken för att säkerställa en konsekvent, utmärkt produkt. Man är väldigt noggrann och kvalitetsmedveten, bla används egen jästkultur som kontrolleras minutiöst.

I dag är Freixenet världsledande inom mousserande viner och beviset finns i flaskan; mer än varannan öppnad cava i världen är från Freixenet. Man producerar varje år 130 miljoner flaskor cava, varav cirka 2 miljoner exporteras till Norden.



Artikeln presenteras i samarbete med Freixenet.