

## MARINA ESPUMANTE

P  
E  
R  
R  
S  
B  
E  
R  
R  
I  
C  
H  
T



Wederom is Marina Espumante bekroond met een gouden medaille, toegekend in de "Vinalies Internacionales", in Parijs. Een van de belangrijkste competitie in de wereld, georganiseerd door de OIV (Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijn), waarvan de missie is het geven van een cijfer in een selectie van meer dan 3.000 verschillende wijnen, volgens welbepaalde bijzonderheden van hun oorsprong.

Kristalheldere mousserende witte wijn die in een aaneenschakeling van zeer fijne parels de kroon op deze heerlijke wijn vormen. De wijn is voor 100% geproduceerd uit geurige Moscatel de Alejandria druiven. Hierbij wordt de méthode charmat toegepast. Méthode Charmat is door de Fransman Eugène Charmat in 1910 uitgevonden en behelst een tweede gisting van de wijn die niet plaatsvindt op de fles maar in het roestvrij stalen vat. Zo kan op relatief goedkope wijze de wijn mousserend worden gemaakt. Als de tweede gisting is afgelopen wordt de dan mousserende wijn onder druk gebotteld. Op geen enkel moment is er contact met de buitenlucht. Het alcohol percentage bedraagt slechts 7% zodat er zonder probleem een glas meer gedronken kan worden dan wijnen met een hoger alcohol percentage. Marina Espumante heeft een krachtige indrukwekkende neus, fijn en elegant met een kenmerkende expressie van citrus vruchten en tropisch fruit. Bij feestelijke gelegenheden, als aperitief of bij desserts. Door de mooie opvallende zilveren uitmonstering heeft Marina Espumante zeker de potentie om iemand een heerlijke verrassing te bezorgen.

Vraag vrijblijvend een offerte.

