

GENIET VAN ONZE ESPUMANTES

SPANJE



PORTUGAL



MARINA ESPUMANTE – SILVER – SEMI-SWEET – 7% alcohol

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. Marina Espumante heeft een krachtige indrukwekkende neus, fijn en elegant met een kenmerkende expressie van citrus vruchten en tropisch fruit. In z'n korte bestaan zijn er al vele gouden medailles gewonnen.

MARINE – ESPUMANTE – BLACK – BRUT – 10% alcohol

Brut met natuurlijke fermentatie is samengesteld uit: Chardonnay, Macabeo en Merseguera. Om een optimale smaak te krijgen is voor 10° alcohol gekozen, waardoor de wijn tevens in de hoge categorie wijnaccijns valt net zoals Champagne. Deze wijn valt op door zijn frisheid en hints van appel, ananas en witte bloemen.

MARINE – ESPUMANTE – PINK – SEMI-SWEET – 10% alcohol

Een bijzondere mousserende wijn, uniek, zonder vergelijking. De wijngaarden met Monastrell druiven waarvan deze verrukkelijke wijn is gemaakt liggen vlak aan zee bij Alicante. Na enkele dagen rust hij lage temperatuur, filtert en bottelt men onder stabiele druk. Een heerlijke wijn als aperitief, bij rijst, kip en desserts. Deze wijn valt op door zijn frisse fruitigheid met geuren van bloemen.

MARINE – ESPUMANTE – RED – SEMI-SWEET – 10% alcohol

Het is een unieke mousserende wijn die met geen enkele wijn is te vergelijken. Deze wijn onderscheidt zich door zijn frisheid met fruitige hints van pruimen, frambozen en rode bessen. Drink de wijn goed gekoeld en geniet er met volle teugen van. Consumenten kan op elk gewenst moment, zijn verfrissende smaak maakt deze sprankelende wijn ideaal voor snacks, lichte maaltijden en desserts.

VASCO DA GAMA – ESPUMANTE RESERVA – ROOD – BEIRAS – PORTUGAL

Bijzonder en een absolute aanrader is deze droge rode mousserende wijn die volgens de traditionele champagne methode is gemaakt van het druivenras Touriga Franca. In januari vindt de blending van wijnen uit verschillende gebieden plaats. De uiteindelijke blend wordt voorzien van gistcellen en gebotteld om de 2^{de} fermentatie op fles op gang te brengen. Als de fermentatie voltooid is, blijft de wijn minimaal 9 maanden in de kelder om het volledige proces te voltooien.

Dégorgement: Verwijdering van de gistprop uit een fles mousserende wijn na de tweede gisting op fles. Hiervoor wordt het bovenste gedeelte van de flessenhals bevroren, waarna men de tijdelijke afsluitdop weghaalt. Door de druk in de fles schiet het gevormde ijspropje met de gistresten uit de fles. Hierna wordt de fles bijgevuld met wat reservewijn en suiker. De hoeveelheid suiker (dosage) bepaald uiteindelijk de zoetheid van de wijn, bij Vasco da Gama Espumante Reserva is dat 8 gram suiker per liter bij brut. Deze geraffineerde rode mousserende wijn met een voortreffelijke volle smaak wordt van harte aanbevolen als aperitief, bij rood vlees (ook gekruid) alsmede bij vette vissoorten.

Verhoog uw omzet en vraag vrijblijvend een offerte.

Info@schoutenimport.nl