KARAKTER
WIJNIMPORT

Colet A Priori - 0 - Sergi Colet



Appellation: Clàssic Penedès
Certification: Organic-Bio

Grape varieties: Macabeu, Chardonnay, Riesling, Gewürtaminer, Muscat
Date of planting: 1990
Soil type: -
Exposition vineyard: North-East

Wine maker: Colet
Harvest method: Machine
Vinification: Method Tradicional
Aging: >24 month

Alcohol: 12,00% **Acidity:** 5,7 (tartàric) **Residual sugar:** 6 gr/lit

Awards: 92 Parker Points

Omschrijving: Goudgele kleur. Fijne en geïntegreerde bubbel. Fris en geurig. Goede zuurgraad. De ‘A Priori brut’ is een aangename milddroge wijn die door zijn bloemigheid en bijna tropische aroma’s eigenlijk niet te vergelijken is met Champagne of andere mousserende wijnen, maar die wel heel lekker is. En voor wie niet van strakdroog houdt, is dit een fijne keuze! De wijn heeft ook als huisbubbel gediend bij het beroemde El Bulli toen dit restaurant nog bestond. Dat zegt toch ook wel wat.

Wijnhuis: De familie Colet is al sinds het einde van de 18e eeuw bezig met wijnbouw in Alto Penedès, zo’n 40 km ten zuidwesten van Barcelona. Sinds Sergi de scepter zwaait behoort deze bodega tot de top van de streek. De mousserende wijnen zijn gemaakt volgens de ‘traditionele methode’ (tweede vergisting op fles) en blinken uit in geurigheid en frisheid, een resultaat van de noordwestelijke oriëntatie van veel van de wijngaarden. Alle mousserende wijnen van Sergi dragen tegenwoordig de herkomstaanduiding ‘D.O. Penedès’ i.p.v. ‘Cava’. Dit omdat Sergi (en enkele geestverwanten) vindt dat de naam Cava zijn wijnen geen eer aandoet. Dat zijn we het eigenlijk wel met hem eens, want vind maar eens een Cava die zoveel kwaliteit biedt op dit prijsniveau. “Met inspanning en respect voor het land worden onze ‘Clàssic Penedès’ biologische mousserende wijnen geboren, met traditionele methode, 100% reserva en van Penedès”.

Gebied: