

Sundbyholms Slott lanserar en cava i samarbete med Mont-Ferrant



I samarbete med den äldsta cavaproducenten, Mont-Ferrant i Blanes (norr om Barcelona), så har ett team från Sundbyholms Slott med sommelier Maria Thorsén i spetsen tagit fram en cava som bär slottets signum. Blenden består av klassiska cava-druvsorter som xarel·lp, macabeo och parellads och har lagrats 15 månader på sin fällning.

Etiketten som smyckar flaskan är från en av vårt lands mest välkända konstnärer, Prins Eugen och målades 1893 när prinsen spenderade sin sommar där.

Livets Goda om Sundbyholms Mont Ferrant Brut ECO

Klassisk cava på nosen där vi möts av pigg citrusfrukt som lierar sig med gula frukter, en lätt reduktiv karaktär och en fin jordighet som går över i en nyans av modellera. I gommen en livlig mousse och en stram stenfruktighet med torr touch, örtiga inslag och jordighet, Rent, ursprungstypiskt och välgjort.

Intrycket: **87/100 LGP**

Vinet, som för övrigt är ekologiskt producerat, kan du dricka på slottet men också via privatimport beställa hem på Systembolaget. Priset är då **109 kronor** och minimumbeställning är sex flaskor. Inga ytterligare avgifter tillkommer.

Om privatimport läser du >>> **HÄR**.

Om Sundbyholms Slott läser du >>> **HÄR**.