



CAVA LEA BRUT

Druvor:	Macabeo, Xarel·lo och Parellada
Region:	Cava, Spanien
Alkohol:	11,5%
Socket:	13 g/l
SBnr:	77555
Systembolaget:	99 kr/st
Kolli:	6 fl

En underbar kosher Cava från Spanska Vallformosa. Torr frisk och fruktig smak med inslag av gula äpplen, citrus och viss brödighet. Servera som Aperitif eller till lättare maträtter.

Cava Lea görs enligt den traditionella metoden (méthode classique)

Vad är det egentligen som gör ett vin kosher?

- Druvor från nya vinstockar får inte användas till att framställa vin förrän efter fem år.
- Var sjunde år måste vinfältet ligga i träda och inget annat får odlas där.
- All utrustning och alla byggnader måste vara kosher.
- Inga andra än shabbat-observerande judar får skörda vinet.
- Inga produkter från djur får användas i framställningen, vilket annars är vanligt.
- 1% av vinet måste kastas bort, vilket är en symbolhandling som härrör fränden tiondel vin som för länge sen offrades till templet.

Texten är hämtad från :<http://www.judaistik.se/blog1.php/vad-goer-ett-vin-kosher>

