

## Staphyle Espumante Extra Brut

<b>Wijnhuis</b>	-
<b>Merk</b>	Staphyle
<b>Land</b>	Argentinië
<b>Regio</b>	Luján de Cuyo
<b>Subregio</b>	Agrelo
<b>Wijntype</b>	Mousserende wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	11,5
<b>Serveertemperatuur</b>	6-8 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Chardonnay, Pinot Noir



**Korte Omschrijving** Licht roze gloed, met in de neus rijp fruit van peer en appel, bosaardbei, citroen en bloesem, en in de mond fris en levendig met een mooie, goed gebalanceerde zuurgraad.

**Vinificatie** Charmat methode

**Omschrijving** De Staphyle Extra Brut is een verfijnde mousserende bubbel uit Mendoza, Argentinië (het kloppende hart van de Malbec druif). Een lichte, rose gloed. In de neus rijp fruit van peer en appel, aangevuld met bosaardbei, citroen, bloesem en een subtiele kruidige toets. Op de achtergrond een hint van ananas. In de mond fris en levendig, met een mooie zuurgraad die goed in balans blijft met de rijpere fruitaroma's. Deze Extra Brut is gemaakt van Chardonnay en Pinot Noir - dezelfde klassieke combinatie als in Champagne - maar door het zonnige Mendoza krijgt de wijn een rijpere fruitexpressie naast zijn frisse structuur.

**Over De Producent** Bodega Staphyle is een familiebedrijf uit Mendoza, opgericht door de familie Porretta. Het wijnhuis maakt wijnen vanuit verschillende wijngaarden in de Uco Valley, aan de voet van de Andes. Staphyle staat bekend om zijn focus op Malbec en het laten spreken van het lokale terroir. De combinatie van hooggelegen wijngaarden, modern wijnmaken en Argentijnse traditie geeft hun wijnen veel fruit, structuur en frisheid.

**Wijn En Spijs** Zeer veelzijdig inzetbaar: mooi bij oesters, sashimi of ceviche, waar de frisse zuren en mousse goed aansluiten. Ook passend bij lichte voorgerechten zoals tartaar van zalm of salades met citrusdressing.