



Àmia Extra Dry (José Cuvée) ist ein Schaumwein, der nach der Charmat-Methode mit sanfter Pressung ausgewählter Trauben in Weiß vinifiziert wird.

Für den **süßen Geschmack** sorgt der Restzucker, der zwischen 12 und 17 Gramm/Liter liegt, während sein Alkoholgehalt 11% vol beträgt. Es zeichnet sich durch eine **strohgelbe Farbe** und eine feine und anhaltende Perlage aus.

Intensiv und ausgewogen in der Nase mit einem Hauch von Akazie und grünem Apfel. Der Geschmack ist angenehm, süß und hartnäckig.

Er wird zwischen 8 und 9 Grad serviert, als Aperitif oder in Kombination mit ersten Gängen, Fischgerichten oder Desserts der Haute Patisserie.