



**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 Pâtisserie.