



Franciacorta Brut Cuvée Prestige ED 47

Ca' del Bosco

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Lombardei, Ca del Bosco
Produzent	Ca del Bosco
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	Grundwein reift teilweise in Barriques
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	5 - 7 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero, Pinot Bianco
Grösse	75cl
Artikelnummer	00254030

Bemerkungen

Der Franciacorta Brut Cuvée Prestige von Ca'del Bosco - Maurizio Zanella ist nicht nur nach der aussergewöhnlichen Feinheit und Komplexität einer jener Italiener, die sich mit den berühmtesten unter den Champagnern vergleichen lassen. Auch die aufwendige Machart wird nur noch von den feinsten Champagner-Herstellern in dieser Form gepflegt: Der Grundwein, bestehend aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir, gärt und reift teilweise in Barriques. Nach der Flaschengärung bleibt er während 26 Monaten auf der Hefe liegen, bevor er zur "Dégorgeage" und zum Versand gelangt. Die Dauer der Reifung "sur lie" ist nämlich entscheidend für die Feinheit der Perlage. In der Champagne beträgt das gesetzliche Minimum nur 11 Monate.

Degustationsnotizen

In der Nase delikate, frische Fruchtaromen mit exotischen Noten. Ein Spiel von weicher Rundlichkeit mit lebhafter Rasse schafft eine anregende Spannung.