



2019 Spumante Perle Extra Brut Millesimato

Corte Pavone Loacker

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Toscana, Loacker
Produzent	Loacker
Ausbau	52 Monate Flaschenlagerung auf der Feinhefe
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Sangiovese
Grösse	75cl
Artikelnummer	04660120

Bemerkungen

Im Jahre 1996 entschloss sich die Familie, in die Toskana zu gehen. Und zwar direkt nach Montalcino, seit langem Epizentrum des vinophilen Italiens. Dort wurde die Loacker- Fahne gehisst. Auf Corte Pavone in Montalcino produziert die Familie auf 17 Hektar Rebfläche den großen und berühmten Brunello di Montalcino, den Rosso di Montalcino wie auch eine Cuvée namens „Levante“ aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Als jüngstes Erzeugnis ist der Dessertwein „Rosa dei Venti“ aus den Rebsorten Sangiovese und Moscato auf den Markt gekommen. Herzstück des Weinguts ist der Weinkeller, der nach den Prinzipien der Bioarchitektur errichtet wurde. Der von Licht durchflutete Degustationssaal mit Platz bis zu 80 Gästen bietet einen fantastischen Ausblick auf das historische Wein-Städtchen Montalcino und das typisch toskanische Val D´Orcia.

Passt zu

Der perfekte Begleiter zu festlichen Anlässen, als Aperitiv oder zu Vorspeisen.

Degustationsnotizen

Ein spezieller Sekt gemacht von Brunello Trauben. Ein traumhafter Blanc de Noir aus Montalcino. 52 Monate Flaschenlagerung auf der Feinhefe. Ein sprudelndes Erlebnis gemacht aus 100% Sangiovese.