


Franciacorta Brut Satèn DOCG

75 cl














75 cl

 IT - Franciacorta - 2019

 Ca' del Bosco

Ein exzellent strukturierter Schaumwein, der durch seine dezente und geschliffene Art besticht. Die ausgewogen aufeinander abgestimmte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco offenbart ein Bouquet von weißen Blüten, reifen Birnen, Pfirsich und einer feinen Nuss- sowie Zitrusnote. Im Mund zeigt er eine samtige Cremigkeit, hervorgerufen durch reduzierte Dosage und längere Lagerung auf der Hefe, zugleich eine lebendige Frische und präzise Säure. Der Abgang ist rein, elegant und anhaltend. Die gekonnt

	Traubensorte	Chardonnay (ca. 85 %), Pinot Bianco (ca. 15 %)
	Herkunft	Franciacorta
	Produzent	Ca' del Bosco
	Vinifikation	Trauben manuell geerntet, jeder Traubenast selektiert, anschliessend besonders schonende Verarbeitung (u. a. Berry-Spa zur Reinigung der Trauben), Vergärung in kleinen Eichenfässern, danach Schonung in Tanks und anschliessende Flaschenreifung unter Sauerstoffausschluss mittels patentiertem System.
	Charakter	Ein exzellent strukturierter Schaumwein, der durch seine dezente und geschliffene Art besticht. Die ausgewogen aufeinander abgestimmte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco offenbart ein Bouquet von weißen Blüten, reifen Birnen, Pfirsich und einer feinen Nuss- sowie Zitrusnote. Im Mund zeigt er eine samtige Cremigkeit, hervorgerufen durch reduzierte Dosage und längere Lagerung auf der Hefe, zugleich eine lebendige Frische und präzise Säure. Der Abgang ist rein, elegant und anhaltend. Die gekonnt
	Passt zu	Austern, Krustentieren, feinen Fischgerichten, Apéro
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 6-8 °C
	Artikel Nr.	09701/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Schaumweine

