



## Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Magnum

Art. Nr.: 27878

**Hersteller:** Ca' del Bosco, Erbusco

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Lombardei

**Gebiet (Betriebssitz):** Franciacorta

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Bodentyp:** 90 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 30 Jahren, 4 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren und 13 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 22 Jahren.

**Vinifizierung/Ausbau:** Sorgfältige Weinbereitung nach Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode: 1. Trauben werden in speziellen Kisten gelesen 2. sie werden klassifiziert, streng selektioniert & abgekühlt 3. besonders schonende Pressung 4. Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahlbehältern 5. 7 Monate Verfeinerung zur Klärung, Reifung & Charakterentwicklung 6. Cuvéetierung mit edlen Weinreserven der besten Jahrgänge

**Kategorie:** Schaumwein

**Geschmack:** fruchtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,5 g

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 92

**James Suckling:** 94

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 84.30**

### **Verkostnotiz**

Helles Gelbgrün, in der Nase Kernobstduft nach gelben Äpfeln, feine Briochenote, am Gaumen feines Mousseux mit frischem Säurebogen und gelbfruchtigen Noten, zartes Brioche.