



Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

Art. Nr.: 27251

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: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 41.70

Verkostnotiz

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