



Ca'del Bosco Cuvée Prestige Brut Franciacorta

Sekt / Schaumwein / Champagner

Ein kaum mehr zu überbietender Qualitätsstandard - ein Archetyp seiner DOCG.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 44,13 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 33,10

Artikel: Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut Franciacorta

Land: Italien

Region: Lombardei, Erbusco

Klassifizierung: DOCG

Erzeuger: Ca' del Bosco

Rebsorte: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%

Alkohol: 12,5%

Aroma: In der Nase florale und fruchtig-stoffige Aromen (Pfirsich).

Geschmack: Am Gaumen ausgeglichen und komplex. Elegant, überaus frisch und seidig mit feiner Perlage und schönem Körper.

Abgang: Langes, finessenreiches Finale.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Wunderbar als nobler Aperitif oder als Begleiter eines ganzen Menüs.

Auszeichnungen: Gambero Rosso: 2 Gläser Bibenda: 4 Trauben Robert M. Parker: 91 Punkte Veronelli: 2 Sterne + 89 Punkte

Ca' del Bosco - 1968 gegründet, ist mittlerweile die Ikone des Franciacorta-Spumante in der Welt. Auf den Endmoränenhügeln am Südufer des Lago d'Iseo zwischen Bergamo und Brescia entstehen die besten Schaumweine des ganzen Landes. Die 2007 aus der Taufe gehobene Cuvée Prestige aus Chardonnay-, Pinot Nero- und Pinot Bianco Trauben stellt das Franciacorta in seiner Reinform dar. Nach 28-monatiger Reife trägt der Spumante die unverkennbare Handschrift seines Winzers Maurizio Zanella und verfügt damit über die Persönlichkeit eines erlesenen Schaumweines.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Ca' del Bosco

Anschrift: Via Albano Zanella, 13, 25030 Erbusco BS Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 18.08.2020