



Leonia Brut

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Toskanischer Brut!

Beschreibung:

Limitierter Jahrgangs-Spumante Leonia vom Familien-Weingut Frescobaldi, hergestellt nach der traditionellen Methode (Flaschengärung). Besonders cremig und charmant durch seinen hohen Chardonnay-Anteil.

Aromenprofil:

Goldgelbe Farbe. Eine prächtige Chardonnay-Frucht, die an Golden Delicious und Quittengelée erinnert, auch etwas getoastes Weissbrot und ein Hauch Zitronenminze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischen Frucht, nun auch Melone und Stachelbeeren, von sehr feiner Mousse und ausgezeichneter Cremigkeit; feinperlendes, mittellanges Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Frescobaldi

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 0831322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Leonía Brut

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.