

Alma Extra Brut

Assemblage 2, Spumante Franciacorta DOCG, Bellavista

Energiegeladener Franciacorta von Bellavista

Beschreibung:

Der Bellavista Franciacorta wird aus vielen verschiedenen Jahrgängen und einigen Reserveweinen aus früheren Ernten zusammengestellt. Ein Teil der Gärung und Ausbau des Weines findet in kleinen Weisseichenfässern statt, die dem Bellavista die Tiefe und Komplexität verleihen.

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Die Nase offenbart Düfte von gelbem Apfel, Mandelblüten und Hefengebäck, schliesslich auch etwas Vanille. Sehr eleganter Auftakt, frisch und lebendig, an gelbe Frucht und Marzipan erinnernd, auch einige zitrische Noten, unterlegt von einer feinen und kontinuierlichen Perlage, insgesamt sehr komplex und harmonisch; präzises 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

Subregion: Franciacorta

Produzent: Spumante Franciacorta DOCG

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 86% Chardonnay, 13% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco

Artikelnummer: 04821--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alma Extra Brut

Assemblage 2
Spumante Franciacorta DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 93/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	86% Chardonnay, 13% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
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.