

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Chardonnay- Spezialität von Ferrari

Beschreibung:

Der Mythos Ferrari beginnt mit einem Mann, Giulio Ferrari, und seinem Traum, im Trentino einen Wein zu schaffen, der es mit den besten französischen Champagner aufnehmen kann. Der Ferrari Maximum Blanc de Blancs ist ein reinsortiger Chardonnay, der nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt wird. Die Trauben stammen aus verschiedenen Gemeinden der Tälern Adige, Cembra und Laghi.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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: Ferrari Fratelli Lunelli

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12897--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC
Ferrari Fratelli Lunelli

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 94/100, Schweizerische Weinzeitung 16/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 36 Monate im Stahltank
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.