



Sparkling Extra Brut

Finca La Linda, Mendoza, Luigi Bosca

Schaumwein mit herrlich fruchtigem Ausdruck und fröhlicher Leichtigkeit

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Florale und fruchtige Nase, ergänzt durch eine Spur Honig. Am Gaumen präsentiert sich dieser Schaumwein mit angenehmen Noten nach gelber Frucht, Apfel und Mirabelle, begleitet von einer sanften Mousse und einem Hauch Zitronenminze; insgesamt lebendig, einige kandierte Früchte im Finale.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Luigi Bosca
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Sémillon
Numero di articolo:	08071--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sparkling Extra Brut

Finca La Linda
Mendoza
Luigi Bosca

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Sémillon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren