VON SALIS



Franciacorta DOCG

Ca'del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut 46e

CHF 39.50

- 75cl
- 12.5%
- Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir
- Robert Parker: 91
- AN 7040700

Degustationsnotiz
Der Franciacorta Cuvée Prestige ist geprägt von delikaten, frischen Fruchtaromen mit exotischen Noten. Ein Spiel von weicher Rundlichkeit mit lebhafter Rasse schafft eine anregende Spannung.

Herstellung
Die Cuvée Prestige wurde 2007 erstmals produziert. Dafür sind nur die besten Trauben gut genug, selektioniert aus über 100 Rebbergen. Drei Viertel entfallen auf Chardonnay, den Rest teilen sich Pinot Nero und Pinot Bianco. Der Ausbau der Grundweine erfolgt getrennt nach Sorten in Barriques. Ihnen werden rund 20 Prozent der besten Reserveweine zur Seite gestellt. Der Ausbau der Cuvée auf der Hefe dauert 28 Monate.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu
Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres. Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

Region
Franciacorta ist eine Weinregion in der Lombardei, im Norden Italiens, die für ihre Schaumweine bekannt ist. Die Region ist vor allem für den Franciacorta DOCG Wein bekannt, der ausschließlich nach der Methode der Champagner-Herstellung produziert wird. Die Weine werden aus einer Mischung von Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco Trauben hergestellt und reifen mindestens 18 Monate auf der Hefe. Der Franciacorta ist bekannt für seinen eleganten und feinen Geschmack mit einem Hauch von Apfel und Zitrusfrüchten und eignet sich perfekt als Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten. Die Weinregion Franciacorta gilt als eine der besten Schaumweinregionen Italiens und hat internationale Anerkennung erlangt.