



Franciacorta Brut Cru Gran Cuvée

DOCG, Castello Bonomi, 2012

750 ml

Art-Nr. 60094712

Der Franciacorta Brut Cru Gran Cuvée überzeugt mit seinem frischen Bouquet nach Ananas, weissen Pfirsichen und Akazienblüten sowie einem Hauch von Brioche. Am Gaumen zeigt er sich mit einer feinen Perlage, seidig und weich, mit einer einladenden Saftigkeit.

| | |
|--------------------|---|
| Herkunft: | Italien / Lombardia / Franciacorta |
| Traubensorte: | Chardonnay, Pinot noir |
| Genussreife: | 1 bis 3 Jahre |
| Servicetemperatur: | 6 bis 8 °C |
| Vinifikation: | Gärung im Holzfass, Gärung im Stahltank, sanfte Pressung, Gärung bei tiefen Temperaturen |
| Ernte: | Handlese, Strenge Selektion |
| Ausbau: | ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces, langer Ausbau, einige Monate Flaschenlagerung |
| Ausbaudauer: | 30 Monate |
| Volumen: | 12.5 % |

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10