



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 %

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

