BAUR au LAC Vins

Franciacorta Brut Gran Cuvée

DOCG, Castello Bonomi, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 60094700

Der Franciacorta Brut 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 / Lombardei / Franciacorta**
Traubensorte:	**Chardonnay, Pinot noir**
Genussreife:	**1 bis 3 Jahre nach dem Kauf**
Trinktemperatur:	**6 bis 8 °C**
Speiseempfehlung:	**Italienische Antipasti, Apéro riche, Geräucherte Fische, Sushi, Sashimi, Ceviche, Austern, Spargelspezialitäten**
Vinifikation:	**Gärung im Holzfass, Flaschengärung, Gärung im Stahltank, sanfte Pressung, Gärung bei tiefen Temperaturen**
Ernte:	**Handlese, Strenge Selektion**
Ausbau:	**ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces**
Ausbaudauer:	**30 Monate**
Volumen:	**12.5 %**

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR au LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

Blumigkeit

Fruchtigkeit

Würzigkeit

Komplexität

Gaumenprofil

Auftaktfülle

Säure / Saftigkeit

Mineralität/Herbe

Körper

Abgangslänge