



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
Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Speiseempfehlung:	Italienische Antipasti, Apéro riche, Geräucherte Fische, Austern, Sushi, Sashimi, Ceviche, Spargelspezialitäten
Vinifikation:	sanfte Pressung, Gärung bei tiefen Temperaturen, Gärung im Stahltank, Gärung im Holzfass, Flaschengärung
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

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