

61 Franciacorta Brut Jeroboam



Artikelnr.:61BR401C

Kellerei: Berlucci

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Franciacorta (Brescia), aus Berlucci-eigenen Rebbergen in der Kommune di Corte Franca

Jahrgang: -

Inhalt: 3000 ml

Alc.: 12,5%



Artikelgruppe: SPUMANTE

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Farbe: Strohgelb mit diskreten grünlichen Reflexen. Weicher Schaum, samtig, andauernd zarte Mousse; feine und beständige Perlage.

Duft: Frisch, reich, elegant, recht anhaltend, von mittlerer Intensität. Eindrücke nach Früchten mit weißem Fruchtfleisch mit Noten tropischer Früchte; leichte Anklänge nach Gewürzen.

Geschmack: Von großer Frische und angenehmer Säure, samtig und ausgeglichen. Im Abgang Zitrusfrüchte.

Serviervorschlag: Es ist ein Wein, der sich als Aperitif und Begleitung eines gesamten Mahls empfiehlt. Er hebt den Geschmack der folgenden Gerichte hervor, ohne sie zu dominieren: Reis- und Nudelgerichte, weißes Fleisch, Seefisch, jungen und mittel gereiften Käse.

Temperatur: 6 - 8 °C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: auf der Flasche

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: BAULE

VE: 1

EAN: k.A.

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Pilzkorken

Kartons pro Palette: 72

Kartons pro Lage: 8

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Decanter:

Silber Medaille



Mundus Vini:

Silber Medaille



Robert Parker:

90 Punkte



James Suckling:

92 Punkte



Wine Spectator:

90 Punkte



Wine Enthusiast:



