

# `61 Franciacorta Brut Magnum



**Artikelnr.:**61BR301C

**Kellerei:** Berlucci

**Qualität:** DOCG

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

**Jahrgang:** -

**Inhalt:** 3000 ml

**Alc.:** 12,0%



**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:** 110

**Kartons pro Lage:** 11

**Lagen pro Palette:** 10

## Bewertungen

**Berliner Wein Trophy:**

Gold Medaille



**Decanter:**

Silber Medaille



**Mundus Vini:**

Silber Medaille



**Robert Parker:**

90 Punkte



**James Suckling:**

92 Punkte



**Wine Spectator:**



90 Punkte



**Wine Enthusiast:**

92 Punkte

