

## '61 Franciacorta Satèn DOCG



**Artikelnr.:**61ST206B

**Kellerei:** Guido Berlucchi

**Qualität:** DOCG

**Anbaugebiet:** Lombardei; Franciacorta

**Jahrgang:** -

**Inhalt:** 750 ml

**Alc.:** 12,5 %



**Artikelgruppe:** SCHAUMWEIN

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay

**Farbe:** Hell leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe, feinperliges und anhaltendes Mousseux.

**Duft:** Subtile Nuancen von Butterbrioche und weißem Pfirsich, auch eine nussige Komponente und rauchige Mineralität.

**Geschmack:** Im Mund knackig und engmaschig, rassig strukturiert mit momentan akzentuierter Säure. Äußerst linear und präzise, das anhaltende Finish wird von feinfruchtigen Noten begleitet.

**Serviervorschlag:** Perfekt als Aperitif, ideal zu leichten Risottos und Fischgerichten. Empfohlen zu Sauris, Parma oder San Daniele Schinken und zu mittelreifen Käsesorten.

**Temperatur:** 6 - 8 °C

**Gesamtsäure:** 6.50 g/l

**Ausbau:** 24 Monate auf der Flasche

**Restzucker:** 7.00 g/l

**pH:** 3.15

### Technische Details

**Einheit:** Fl

**Verpackung:** KARTON

**VE:** 6

**EAN:** k.A.

**EAN Karton:** k.A.

**Verschlussart:** Pilzkorken

**Kartons pro Palette:** 80

**Kartons pro Lage:** 10

**Lagen pro Palette:** 8