

## '61 Franciacorta Rosé DOCG



**Artikelnr.:** 61RS206B

**Kellerei:** Guido Berlucchi

**Qualität:** DOCG

**Anbaugebiet:** Lombardei; aus den besten Weinbergen der 19 Gemeindegebiete der Franciacorta

**Jahrgang:** -

**Inhalt:** 750 ml

**Alc.:** 12,5 %



**Artikelgruppe:** Spumante

**Rebsorte:** 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay

**Farbe:** Schönes intensives Rosa. Weicher Schaum, samtig, andauernd zarte Mousse; feine und beständige Perlage.

**Duft:** Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einen zarten Duft nach Hefe und Brotkruste. Angenehm weinig.

**Geschmack:** Am Gaumen fein und elegant, mit gutem Körper und ausgezeichneter Frische. Die mittel bis hohe Dosage gleicht die spritzige Säure hervorragend aus.

**Serviervorschlag:** Ausgezeichnet als Aperitif, kann er ebenso wunderbar Wurstwaren, würzige Nudel- und Reisgerichte sowie Käse, auch gereiften, begleiten. Die Struktur des Weins wird durch die Kombination mit Krustentieren hervorgehoben.

**Temperatur:** 6 - 8 °C

**Gesamtsäure:** 7.50 g/l

**Ausbau:** 24 Monate auf der Flasche

**Restzucker:** 6.50 g/l

**pH:** k.A.

### Technische Details

**Einheit:** Fl

**Verpackung:** KARTON

**VE:** 6

**EAN:** 8009373000398

**EAN Karton:** 8009373000442

**Verschlussart:** Sektkorken

**Kartons pro Palette:** 80

**Kartons pro Lage:** 10

**Lagen pro Palette:** 8

### Bewertungen

**Falstaff:**

91 Punkte

Falstaff

**Sonderauszeichn.:**

Gold Champagne & Sparkling Wine World Competition

92 Punkte Decanter

World Wine Awards