

'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