

Cuvée Imperiale Franciacorta Brut DOCG



Artikelnr.:BRUT206BN

Kellerei: Guido Berlucchi

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Aufgewachsen in verschiedenen Gemeinden der Franciacorta.

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,5 %



Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir

Farbe: Strohgelb mit subtilen grünlichen Reflexen.

Duft: Reiches und andauerndes Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten, zarte Aromen nach Hefe und frischer Brotkruste.

Geschmack: Vollmundig, klar mit angenehmer und deutlicher Fruchtigkeit und fein animierender Säure.

Serviertvorschlag: Ideal als Aperitif, passt zu allen Arten von Vorspeisen und um Fischgerichte, Reis, Nudeln, helles Fleisch, Fisch in Salzkruste und frische Käsesorten zu begleiten.

Temperatur: 6 - 8 °C

Gesamtsäure: 7.00 g/l

Ausbau: auf der Flasche

Restzucker: 8.00 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: KARTON

VE: 6

EAN: 80107415

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 80

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 8