Franco Ziliani Franciacorta Riserva DOCG

Artikelnr.:FZDZ08201S

Kellerei: Guido Berlucchi

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Lombardei; Franciacorta, vom Weinberg Arzelle in Borgonato

Jahrgang: 2008

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,5 %

Artikelgruppe: Spumante

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: Intensives Strohgelb mit lebhaftem Goldschimmer. Reichhaltige Mousse, anhaltende Krone, sehr feine Perlage.

Duft: Reichhaltiges Bouquet mit Noten von gelben Früchten, frischem Gebäck und kandierten Orangen.

Geschmack: Am Gaumen zeichnet er sich durch seine extreme Frische aus, seinem sauberen Geschmack und seiner Struktur. Durch eine angemessene Säure wird dem Wein eine große Persistenz und Langlebigkeit verliehen.

Serviervorschlag: Ein großartiger Aperitif und ein hervorragender Begleiter von würzigen Antipasti, Fischgerichten, weißem Fleisch und Käsesorten mittlerer Reife.

Temperatur: 8 - 10 °C

Ausbau: auf der Flasche

Gesamtsäure: 8.00 g/l

Restzucker: 0.50 g/l

pH: Array

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: k.A.

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 112

Kartons pro Lage: 14

Lagen pro Palette: 8

Bewertungen

Sonderauszeichn.:
98 Punkte Doctor Wine
by Daniele Cernilli