

2017 Cuvée 1564 Nature Millesimato

Castello Bonomi
Franciacorta DOCG
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Eine Première von Castello Bonomi: 2017 ist der erste Jahrgang dieses herrlichen, frischen Schaumweins mit der autochthonen Rebsorte «Erbamat» in der Cuvée. Diese spätreifende Sorte ist in der Franciacorta DOCG seit 2017 zugelassen und darf zu maximal 10% im Blend vorhanden sein. Delikates Bouquet, frisch und animierend duftet dieser Franciacorta nach Grapefruit, grünem Apfel, Reineclaude und Kräutern, das Hefelager kommt in Form von frischem Teig und etwas heller Brotrinde zur Geltung. Frischer, sehr lebendiger Gaumen mit eleganter Perlage und lebendigem Säurespiel, dazu mit cremiger Struktur und feinen Zitrusnoten, Williamsbirne, ein Hauch Toast und frisches Ciabatta. Spannungsvoller Abgang, elegant und mit toller Frische. Ein geradliniger, komplexer und äusserst trinkfreudiger Franciacorta für viele Gelegenheiten. (mh)

Genussempfehlung

Extra nature

Vegan

Typ: Schaumwein

Land: Italien

Region: Lombardia

Genussreife: Jetzt - 2030

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 6°C - 8°C

Traubensorten: 45% Pinot Noir,45% Chardonnay,10% Erbamat

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 94

Vino Vario: 19