



Castello Bonomi

2017 Franciacorta DOCG
Cuvée 1564 Nature Millesimato
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Eine Premiere 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)

 **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% Erbatmat

 **Wine Spectator :** 94

 **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra nature