



Castello Bonomi

2020 Franciacorta DOCG

CruPerdu Millesimato

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Cuvée «CruPerdu» ist die Wichtigste von Castello Bonomi. Hier kommt die frische, trinkfreudige und tiefgründige Stilistik des Hauses perfekt zur Geltung.

Herrlich frischer Duft nach Äpfeln, Aprikose und Pfirsich, dazu kommen edle Kräuter, Brioche und Toast zum Ausdruck, tolle Komplexität. Knackig-frischer Gaumen mit zarter Perlage und edler Frucht. Dazu feine Toastnoten die für Schmelz und eine komplexe Aromatik sorgen. Auch hier zeigen sich wieder fruchtige Akzente, die an Pomelo, Pfirsich und Birne erinnern, das ist richtig frisch und saftig. Zartcremig, erfrischend und angenehm herb im Finale. So muss ein Franciacorta schmecken! (mh)

Genussempfehlung

Brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Lombardia

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 70%
Chardonnay, 30% Pinot Noir

 **Wine Spectator :** 91

 **Vino Vario:** 18+