

Blanc de Blancs Dosaggio Zero

Alessandra Divella
Vino Spumante
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieser geniale «Vino Spumante» steht einem grossen Blanc de Blancs aus der Champagne in nichts nach. Doch das ist keine Champagner-Kopie, sondern ein eigenständiger, tiefgründiger und komplexer Schaumwein mit der eigenen Handschrift der äusserst talentierten Winzerin Alessandra Divella.

- **Typ:** Schaumwein
- **Land:** Italien
- **Region:** Lombardia
- **Genussreife:** Jetzt - 2032
- **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
- **Traubensorten:** Chardonnay
- **Allergene:** Enthält Sulfite
- **Vino Vario:** 19

Braucht etwas Belüftung, um das komplexe Bouquet zu entfalten, alles wirkt sehr dezent und nobel. Die würzigen Brioche-Aromen vom 30-monatigen Hefelager verschmelzen dabei superb mit der Blanc de Blancs-typischen Apfelaromatik, dazu Almafi-Zitrone, Pomelo und Williams Birne. Dann wird’s etwas «funky» mit mediterranen Kräutern, Salbei und Blütenhonig; zugleich zeigt sich eine geniale Frische. Hat am Gaumen enorm viel Zug, das ist straff, kühl und mineralisch mit hervorragender Struktur und viel Tiefe. Trotz der Kraft bleibt viel Raum für eine luftige Finesse, der vife Säurenerv sorgt für Spannung und lässt diesen Super-Spumante minutenlang nachklingen. Die Apfel-Aromatik kommt auch am Gaumen schön zur Geltung und wird von Kräuternoten, Quitte, Salz-Zitrone und frischem Brioche ergänzt. Krallt sich im langen Abgang regelrecht am Gaumen fest und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck. Kommt ganz ohne Dosage aus und besitzt dadurch immens viel Persönlichkeit. Ein genialer «Spumante» für Champagner-Fans und Liebhaber puristischer Schaumwein-Kunst. (mh)