





Franciacorta Cabochon Brut Fuoriserie N°025

Kategorie Spumante & Prosecco

Land Italien

Region Lombardei

Produzent Monte Rossa

Klassifikation DOCG

Traubensorte Chardonnay, Pinot Nero

Inhalt 75 cl

Jahrgang

Artikelnummer 13452



Vinifikation / Ausbau

Die Herstellung erfolgt nach der «méthode traditionelle».

Charakter

Raffiniert, intensiv und elegant mit einer endlosen Perlage, so präsentiert sich Cabochon, der prestigeträchtigste Franciacorta von Monte Rossa. Der Cabochon, gut strukturiert, vollmundig und intensiv ist ein Juwel aus dem Franciacorta. Es gilt das Franciacorta zu entdecken und zu degustieren.

Konsumhinweis

Farbe: leuchtendes GelbParfüm: Nuancen von Zedernholz und Eukalyptus. Geschmack: Im Gaumen prickelnde Kohlensäure, vollmundig mit Nuancen von gelben Früchten. Der Abgang ist cremig und salzig. Servicetemperatur: 6 - 8° CAusbau: 2 - 8 Jahre Speisempfehlung: Vorspeisen, Meeresfrüchte

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen