



Ca' del Bosco, Franciacorta Brut "Dosage Zero "

2015 DOCG

Artikeltyp	Schaumwein
Land	Italien
Region	Lombardei
Produzent	Ca' del Bosco
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Noir
Apero & Vorspeisen	
Artikelnummer	3056515

Weinbeschreibung

Hergestellt nach der „méthode traditionnelle“ muss sich dieser Schaumwein keineswegs hinter grossen Champagner verstecken, im Gegenteil. Diese Specialcuvée wurde ohne "Likör", das heißt ohne Dosage, hergestellt, um ihn so trocken wie überhaupt möglich zu halten. Der Grundwein, besteht aus Chardonnay, Pinot Blanc (anstelle des Pinot Meunier beim Champagner) und Pinot Noir. Zudem verlässt dieser Spumante frühestens drei Jahre nach der Weinlese die Kellerei. In der Farbe ist er hell strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Duft ist ausgeprägt und anhaltend und er begeistert mit seiner Frische und der gut eingebundenen Säure. Ein wirklich edles Getränk für besondere Anlässe!

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella, der Besitzer von Ca' del Bosco, ist einer der ambitioniertesten und anspruchsvollsten Weinerzeuger von Italien. In der Hügellandschaft von Franciacorta setzte Zanella 1968 auf dem Landsitz seiner Mutter eine überaus erfolgreiche Geschichte in Gang. In erster Linie ist Ca' del Bosco für seine Schaumweine berühmt, die sich mit den Besten aus der Champagne messen. Ihre Feinheit gewinnen sie während einer Flaschenlagerung auf der Hefe, die mindestens zwei Jahre dauert – und somit länger, als für den Champagner erforderlich. Aber auch seine ausdrucksstarken und qualitativ hochstehenden Weiss- und Rotweine imponieren Weinliebhabern aus der ganzen Welt, und so ist dieses Weingut eines von wenigen, die in allen drei Kategorien, Schaum-, Weiss- und Rotwein in der Weltklasse mitspielen. Auch der Gambero Rosso weiss das und führt das Weingut in seiner ewigen Bestenliste auf Platz drei der Weine und Platz 1 der Schaumweine.