



Ca' del Bosco, Franciacorta Brut "Cuvée Prestige"

DOCG

Artikeltyp	Schaumwein
Land	Italien
Region	Lombardei
Produzent	Ca' del Bosco
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Noir
Apero & Vorspeisen	Apérogebäck, Rohes Gemüse, Trockenfleischauswahl, Muscheln, Meeresfrüchte
Hauptgerichte	Pasta, Pizza, Focaccia, Sushi, Sashimi
Artikelnummer	3055000

Weinbeschreibung

Hergestellt nach der „méthode traditionnelle“ muss sich dieser Schaumwein keineswegs hinter grossen Champagner verstecken, im Gegenteil. Nach 25 Monaten auf der Hefe bringt die „Cuvée Préstige“ ihre ganze Reichhaltigkeit und Eleganz zum Ausdruck. Der Grundwein, besteht aus Chardonnay, Pinot Blanc (anstelle des Pinot Meunier beim Champagner) und Pinot Noir. Das Bouquet vereint delikate, frische Fruchtaromen und exotische Noten. Durch das Zusammenspiel einer weichen Textur mit lebhafter Rasse wird am Gaumen eine anregende Spannung kreiert.

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.