



Satèn Brut

Spumante Franciacorta DOCG, Ricci Curbastro

Seidig-eleganter Franciacorta auf der Basis von Chardonnay

Beschreibung:

Wie Champagner werden auch die edlen Schaumweine aus der Franciacorta mit klassischer Flaschengärung hergestellt. Der mehrfach prämierte Satèn Brut vom traditionsreichen Familienweingut Ricci Curbastro wird ausschließlich als Jahrgangsw Wein mit mindestens vier Jahren Reifezeit auf der Hefe erzeugt und präsentiert sich mit feinsten Perlage sowie großer aromatischer Länge.

Aromenprofil:

Eher helles Gelb mit schönem Glanz. Traumhafte Noten nach Golden Delicious, geröstetem Weißbrot und etwas Zitronenminze. Ausgesprochen samtig und cremig am Gaumen, wiederum mit gelbfruchtigen Aromen, auch etwas weißer Pfeffer ist auszumachen; sehr feine und anhaltende Perlage, aromatisch nicht nachlassend; frischebetontes, elegantes Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Franciacorta
Produzent:	Ricci Curbastro
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1030219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Satèn Brut

Spumante Franciacorta DOCG
Ricci Curbastro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.