



# Franciacorta Brut DOCG

Mosnel

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Lombardia
<b>Produzent</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Ausbau</b>	Mind. 24 Monate Flaschengärung
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Artikel-Nr</b>	13016717

## Bemerkungen

Seit 1979 werden die Chardonnay-, Weissburgunder- und Spätburgundertrauben bei jeder Weinlese harmonisch miteinander vermischt und bilden so die Grundlage ihres Stils.

## Passt zu

Er eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Austern, Kaviar, Lachs oder allen Fischvorspeisen, mildem Käse, feinen Antipasti oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Nach fast 24 Monaten auf der Hefe erreicht der Brut sein Gleichgewicht und ist bereit, degorgiert zu werden. Der weissgoldene Kelch hat eine feine, samtige Perlage. Das feine Aromaprofil mit floralen Noten von Holunderblüten und Weissdorn verleiht der Frische der Frucht zarte Nuancen zwischen mediterranen Zitrusfrüchten und weissen und gelben Früchten, mit Anklängen von Kräutern und Mandeln. Der Schluck hat ein erfreuliches Verhältnis von Frische und Frucht mit einem lang anhaltenden Abgang, der raffiniert und harmonisch ist.