



Franciacorta DOCG Brut

Corte Aura

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Corte Aura Adro
Klassifizierung	DOCG
Inhalt	75 cl
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Artikel-Nr	12408708

Passt zu

Hervorragend als Aperitif und während der Mahlzeit. Passt perfekt zu Fisch- oder Gemüsegerichten, ersten und zweiten Gängen mit Meeresfrüchten und rohem Fisch, gebratenem Fisch und Gemüse, gemischten Wurstwaren, weißem Fleisch, weißem Fleischragout, Cotoletta alla Milanese, gereiften Käsesorten.

Degustationsnotizen

Der Brut von Corte Aura hat einen entschiedenen Charakter. Von strohgelber Farbe, hat er eine feine und anhaltende Perlage. In der Nase ist er blumig und zart fruchtig. Besonders hervorzuheben ist das Brotaroma, ein charakteristischer Duft, der durch die lange Reifung auf der Hefe entsteht und durch zarte Noten von Zitrusfrüchten und getrockneten Früchten (Mandel, Haselnuss, getrocknete weiße Feige) bereichert wird. Der Geschmack ist würzig und frisch. Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)