



## Franciacorta Extra Brut DOCG 2011

Villa Franciacorta

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Produzent</b>	Villa Franciacorta Brescia
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	6 Monate im Barrique, 54 Monate Hefelagerung
<b>Inhalt</b>	1.5 Lt
<b>Jahrgang</b>	2011
<b>Genussphase</b>	jetzt bis ca 2029
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
<b>Artikel-Nr</b>	12005111

### Bemerkungen

Das Blau der Etikette soll eine Vorstellung des alten Meeres hervorrufen, welche die Böden der Franciacorta prägte. Von diesen Böden marinen Ursprungs, aus geschichtetem Mergel und fossilreichen Felsen, entsteht der Extra Brut, welcher die Frische, die Mineralität und die feine Struktur der Lage zum Ausdruck bringt.

### Passt zu

Optimal als Apéritif, aber dank seiner Dynamik auch ein passender Begleiter von Vor- und Hauptspeisen, insbesondere zu Fisch.

### Degustationsnotizen

Feine Noten von Mandeln, frischem Ingwer und üppigem Zedergeschmack. Im Mund frisch, aromatisch mit einer seidigen Struktur.