



Franciacorta Mirabilia Millesimato Brut 2010

Villa Franciacorta

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Schaumwein |
| Produzent | Villa Franciacorta Brescia |
| Klassifizierung | DOCG |
| Ausbau | 30 Monate Hefelagerung |
| Inhalt | 3 Lt |
| Jahrgang | 2010 |
| Genussphase | jetzt bis ca 2025 |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10°C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 5 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 85 % |
| Artikel-Nr | 12012306 |

Bemerkungen

Der Mirabilia Brut Millesimato - ein Manifest an die Tradition. Villa Franciacorta ist bis heute die einzige Kelterei, welche mit drei verschiedenen Traubensorten Franciacorta herstellen: Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco.

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

Das 36-monatige Altern auf der Hefe geben dem Emozione Brut einen berausenden Duft von Blumen, frischem Obst und Brot. Faszinierend und langanhaltend im Abgang.