



# Franciacorta Parosé Millesimato DOCG 2018

Mosnel

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Lombardia
<b>Produzent</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Ausbau</b>	Mind. 36 Monate Flaschengärung
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Genussphase</b>	bis 15 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Artikel-Nr</b>	13017037

## Bemerkungen

Mit der leidenschaftlichen Intensität eines Choreographen, der sich auf die Feinheiten des sich entfaltenden Balletts konzentriert, trägt der Pinot Noir zu einer dialektischen Arabeske zwischen einem dichten Mundgefühl und einem bogenförmigen Schub von knackiger Säure bei, mit einem aufsteigenden, lebhaften Chardonnay als Co-Star.

## Degustationsnotizen

Die Mousse des Parosé fällt sofort durch ihre Grösse und Ausdauer im Glas auf, mit dicken, weissen Blasen, die mit Überzeugung aufsteigen. Die Nase ist intensiv und breit gefächert, ohne jemals von fremden Noten überlagert zu werden: Dies ist ein Wein, der drei Jahre lang gereift ist. Die Farbe ist ergreifend, ähnlich einer Frühlingsdämmerung, bernsteinfarben und reflektierend dank der Alabasteradern. Das Aroma ist aufregend, mit einer Intensität und Dichte von Reflexen, die zu einer sorgfältigen Analyse einladen. Am Gaumen zeigt sich eine schillernde Vielfalt von gekochten Früchten und eine lebendige Vegetation. Dazu gesellen sich Anklänge an hausgemachte Kuchen, getränkt mit dem Likör der Festtage. Das Geschmackserlebnis ist ein Fest für sich, eröffnet durch die plötzliche, seitliche Erinnerung an Winterkastanien und mit einer knackigen Entwicklung hin zu einem anhaltenden,

umhüllenden Abgang, der von einer Reife und Euphorie geprägt ist, die von einer trockenen, präzisen Umarmung wie bei einem Abschied umh