



# Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG 2008

Mosnel

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Lombardia
<b>Produzent</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Ausbau</b>	Mind. 144 Monate Flaschengärung
<b>Inhalt</b>	3 Lt
<b>Jahrgang</b>	2008
<b>Genussphase</b>	bis 15 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Awards</b>	96 Falstaff /
<b>Artikel-Nr</b>	13019408

## Bemerkungen

Der Riserva Mosnel 2009 verkörpert nun den Höhepunkt des hedonistischen Genusses, jene Idee von Franciacorta, die der Zeit trotzt, um dank der langen Reifung auf der Hefe eine faszinierende Komplexität und eine lebendige Persönlichkeit zu erlangen.

## Passt zu

Er eignet sich ideal als Aperitif, zu Austern, Kaviar, Lachs oder allen Fischvorspeisen, mildem Käse, feinen Antipasti oder einfach zum puren Genuss.

## Degustationsnotizen

Dieser fast 12 Jahre alte 2009er mit Degorgierung im Jahr 2022 entfaltet im Glas ein reiches und strahlendes Bouquet, das absolut verführerisch ist. Eine Symphonie der besten Chardonnay-, Weissburgunder- und Spätburgundertrauben aus den historischen Weinbergen der Familie mit einem vielschichtigen Aromaprofil zwischen

umhüllenden Noten von honigartigem Brioche, der Frische von Zitruschalen und gelben Äpfeln in Kompott, Jasmintee, Malzkeksen und Nuancen von Passionsfrüchten. Die Majestät des Schluckes wird durch eine knackige Frische am Gaumen verstärkt, die von einer Würze unterstützt wird, die den cremigen Schluck mit einem tiefen und mehrdimensionalen Fruchtkern untermauert, der mit einer bemerkenswerten Konzentration und gleichzeitig einer verjüngten Länge im Abgang mit grosser Ausgewogenheit ausgestattet ist. Ein goldenes Gleichgewicht zwischen Komplexität und Lebendigkeit, die sich in einem Glas vereinen, das die Sinne erfreut.