



# Franciacorta Satèn Millesimato DOCG 2014

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>	3 Lt
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Artikel-Nr</b>	13010414

## Bemerkungen

Ein unablässiges Streben nach Qualität im Einklang mit der Natur. Die Chardonnay-Trauben für den Franciacorta Satèn Millesimato DOCG werden in den Weinbergen des Weinguts angebaut, die nach Ost-Südost ausgerichtet sind. Ebenes und leicht hügeliges Gebiet im Moränengebiet, mit lockeren, mittelfesten Böden und mitteltiefer Kieselsteinbeimischung.

## 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

Er ist intensiv goldfarben und verströmt zunächst eine zugängliche Fruchtigkeit, die an Mandarinen und kandierten Ingwer erinnert, aber sofort zeigt sich eine majestätische Persönlichkeit mit einer Fülle von Karamell- und Macadamianuss-Aromen, die einer flüchtigen, aber lebhaften exotischen Fruchtigkeit folgen. Der Schluck ist so tief wie ein Brunnen mit kristallklarem Wasser, er hat eine elegante Kühnheit, die den klassischen evolutionären Charakter des Chardonnay in

der Persistenz einer felsigen Mineralität zum Ausdruck bringt, aber ohne strenge Züge, weil sie von der sommerlichen, sonnigen Frucht getragen wird. Cremig und umhüllend, mutiert er im Glas weiter zwischen trockenem Gebäck und leichten kandierten Früchten, jedoch mit einer fröhlichen, leuchtenden Frische.