DRINKS.

Ca'del Bosco Franciacorta Extra Brut Edizione 47 Cuvée Prestige 150cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79977747
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Ca'del Bosco, Via Albano Zanella 13, 25030 Erbusco, Italie
Marke	Ca'del Bosco
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	25 Monate
Degustationsnotiz	trocken aber dennoch fruchtig mit reifen Pfirsichen, Äpfeln, Blüten sowie einer erfrischenden Säure.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 82% Chardonnay, 16.5% Pinot Nero und 1.5% Pinot Bianco
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Im Jahr 1964 kaufte Maurizio Zanellas Mutter ein Grundstück in Franciacorta, einer noch jungen Weinbauregion in der Lombardei mit DOC-Status, und liess es wenig später mit Weinreben bepflanzen. Nicht einmal zehn Jahre später vermarktete man die ersten Weiss-, Rot- und Schaumweine unter dem Namen Ca'del Bosco. Maurizio baute das Unternehmen mit der Hilfe des erfahrenen Kellermeisters André Dubois schrittweise aus und implementierte neue Technologien. Das Jahr 2007 leitete mit der Kreation der Cuvée Prestige einen Wendepunkt ein. Der jahrgangslose Brut (oder «Multi Vintage Brut») ist heute eine der erfolgreichsten Auskopplungen der Franciacorta-Region. Der Schaumwein setzt sich aus Trauben der Sorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco zusammen, die von nahezu 190 Parzellen stammen. Die Rebstöcke besitzen ein vergleichsweise hohes Alter von durchschnittlich 20 bis 30 Jahren, was sich in der herausragenden Qualität widerspiegelt. Die Trauben werden nach der Lese im August im eigenen «Beeren Spa» weiterverarbeitet. Die aus der Gärung resultierenden Grundweine verbleiben dann bis zum folgenden März in den Stahltanks, bevor sie zu etwa 20% mit Reserveweinen verschnitten werden. Die Edizione 46 ist eine Zusammenstellung aus 68% Vintage Weinen (Jahrgang 2021) und 32% Reserveweinen (Jahrgänge 2019 und 2020). Die anschliessende Hefesatzlagerung dauert durchschnittlich 25 Monate an. Beim Degorgieren fügt man den Schaumwein eine sehr niedrige Dosage von 1g Zucker pro Liter hinzu, weshalb die Cuvée Prestige als «Extra Brut» klassifiziert wird.