

DRINKS.

Gancia Cuvée 24 Mesi Metodo Classico Asti 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 799924 |
| Alkoholgehalt | 7% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Piemont |
| Abfüller | Fratelli Gancia & C. S.p.A., Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie |
| Marke | Gancia |
| Typ | Schaumwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 24 Monate |
| Degustationsnotiz | mit aromatischer Muskateller-Süsse, Akazienblüten, Pfirsichen und Aprikosen. |
| Verkehrsbezeichnung | Schaumwein |
| Details | aus Weissem Muskateller |
| Etikette | kunstvoll |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |



| | |
|----------|---------------|
| Jahrgang | Keine Angaben |
|----------|---------------|

| | |
|------------|--------------------|
| Passend zu | Antipasti, Dessert |
|------------|--------------------|

Beschreibung

Schaumweine sind die Spezialität des seit über 170 Jahren bestehenden Herstellers Casa Gancia - das erkennt man beim Blick auf das fein sortierte Produktportfolio mitsamt Prosecco, Blanc de Blancs, Moscato d'Asti, Alta Langa DOCG und Brachetto d'Acqui. Die Cuvée 24 Mesi Dolce wurde nach der Reifungsdauer in den kühlen Flaschenkellern benannt, die nunmal 24 Monate beträgt. Die Herstellung des Schaumweins erfolgt nach der klassischen, traditionellen Methode mitsamt 40-tägiger Flaschengärung. Den Grundwein blendet man aus Muskateller-Trauben, die in der Region Asti unter optimalen Umweltbedingungen heranreifen. Der Traubenmost wird durch eine äusserst sanfte Pressung gewonnen und nach Charge getrennt in Stahltanks fermentiert.