

Unser Weinsommelier empfiehlt Ihnen:

Champagne des Monats

Franciacorte Cuvée Imperiale Brut

35,00 €

(Verzehr in Salumeria)

(Außer Haus 24,95/Flasche)

Kellerei:	Guido Berlucchi
Land:	Italien
Region:	Lombardien
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkohol:	12,5 % vol.
Inhalt:	75 cl
Farbe:	strohgelb mit grünlichen Reflexen
Geschmack:	fruchtig und blumig



Der **Franciacorta Cuvée Imperiale Brut** aus dem Hause **Berlucchi** wird aus 90 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir gewonnen. Die Trauben werden per Hand verlesen und in Kisten abgelegt, danach folgt eine Spezialpressung. Im Frühling nach der Ernte werden die Flaschen abgefüllt und die Hefe kann noch weitere 18 Monate reifen. Nach dem Degroment werden die Flaschen für 2 weitere Monaten im Keller gelagert.

Der Wein ist von einem intensiven Strohgelb mit grünlich schimmernden Reflexen, das von einer feinen Perlage durchzogen wird. Das reichhaltige Bouquet weiß mit fruchtigen und blumigen Noten sowie einem dezenten Duft nach Hefe und frisch gebackenem Brot zu gefallen. Serviert bei einer idealen Trinktemperatur von 8 Grad C eignet sich der Franciacorta Cuvée Imperiale Brut gleichermaßen als Aperitif wie auch als Begleiter zu allerlei Vorspeisen, Fischgerichten sowie frischem Käse.