



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut

Artikel-Nr: 123006

ANBAUGEBIET Italien / Lombardei

REBSORTE(N) Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

KLASSIFIZIERUNG Extra Brut Franciacorta DOCG

ERZEUGER Ca' del Bosco

AUSBAU Die handverlesenen Trauben wurden nach Rebsorten und Lage getrennt vinifiziert. Vor der Abfüllung erfolgten 28 Monate Lagerung.

VERSCHLUSS Korkverschluss

BESCHREIBUNG Ein italienischer Schaumwein der Spitzenklasse – elegant, überaus frisch und seidig am Gaumen mit feiner Perlage und schönem Körper. In der Nase zeigt er sich mit floralen und fruchtig-stoffigen Aroma von Pfirsich. Im Mund präsentiert er sich ausgeglichen und komplex mit einem langen und finessenreichen Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG Als edler Aperitif. Aber auch als Begleiter zu einem ganzen Menü.

SERVIERTEMPERATUR 6 – 8 °C



Mit der Cuvée Prestige präsentiert die italienische Winzerlegende Maurizio Zanella die Quintessenz der Franciacorta im Stile des Hauses Ca' del Bosco. Die 2007 aus der Taufe gehobene Cuvée aus Chardonnay-, Pinot Nero- und Pinot Bianco-Trauben ausgesuchter Weinbergslagen widerspiegelt die 30-jährige Erfahrung, das heimatische Terror und die nach ultimativer Eleganz strebende Philosophie ihres Schöpfers. Das handverlesene Rebgut wird nach Rebsorten und Lagen getrennt vinifiziert und mit edlen Reserven bester Jahrgänge zur Cuvée Prestige komponiert. Nach 28-monatiger Reife bringt dieser, in einer sehr eleganten transparenten Flasche angebotene Ca' del Bosco Schaumweines zum Ausdruck.

