



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut Franciacorta DOCG

Artikel-Nr: 123006

ANBAUGEBIET Italien / Lombardei

REBSORTE(N) Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

KLASSIFIZIERUNG Extra Brut Franciacorta DOCG

ERZEUGER Ca' del Bosco

AUSBAU Reife über 28 Monate.

VERSCHLUSS Korkverschluss

**BESCHREIBUNG** Italienischer Schaumwein der Spitzenklasse. Elegant, überaus frisch und seidig am Gaumen mit feiner Perlage und schönem Körper. In der Nase florale und fruchtig-stoffige Aromen von Pfirsich, im Mund ausgeglichen und komplex; langes und finessenreiches 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 heimatliche 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.

