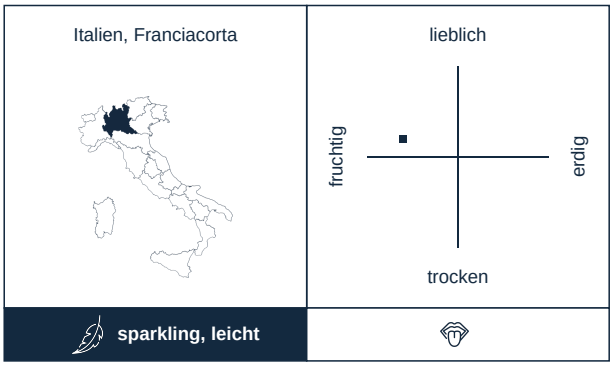
FRANCIACORTA BRUT DOCG DOCG

LA MONTINA



Dieser Franciacorta mit recht feiner Perlage, einer fruchtigen Aromatik, die mit Noten von Hefe, Nüssen und Blumen unterlegt ist, gehört zum Besten, was Italien diesbezüglich zu bieten hat. Die dezente Dosage (9 g/l), die fruchtige Struktur und die feinperlige Mousse hinterlassen einen sehr positiven Sinneseindruck im Gaumen wie auch im anhaltenden Finale. Bei diesem Schaumwein ist ein Vergleich mit den grossen Vorbildern Frankreichs nicht abwegig, denn die Qualität kann mit vielen von ihnen mehr als nur mithalten.



Chardonnay, Pinot Nero

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Die Flaschengärung findet während mindestens 24 Monaten auf der Hefe statt (metodo tradizionale)

Fruchtig, süsse Blüten, Walnuss, Hefe

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Geflügelgerichte

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873