Clarabella - Franciacorta

Italienischer Schaumwein von beeindruckender Präzision

Von BarriQ

Angebotsdetails



SATÈN BRUT

Ein reintöniger Chardonnay, der der Bezeichnung Satèn perfekt gerecht wird! In der Nase verflechten sich kreidige und florale Nuancen mit einer zarten geschmeidigen Textur auf einem Gerüst voller Spannung. Am Gaumen wird man sofort verführt von seinem markanten und frischen Auftakt, der rasch durch eine schneidig definierte Rundheit und viel Leckeres ausbalanciert wird. Die Perlage von grosser Finesse umschmeichelt den Gaumen bis zu einem lang gezogenen und mineralischen Abgang.

Farbe

Weiss

Land

Italien

Region

Lombardei

Appellation

Franciacorta DOCG

Rebsorten

100% Chardonnay

Crus

Das Weingut liegt in Iseo zwischen dem Iseosee und Franciacorta auf einer Höhe von 150 bis 250 Metern über Meer.

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Weinbereitung

Sanfte Pressung ohne Zugabe von Sulfiten, Mostklärung durch Sedimentation bei tiefer Temperatur während 36 Stunden

Gärung zu 90% in Edelstahltanks und zu 10% in Barriques

Ausbau

24 bis 30 Monate auf traditionellen Holzgestell, anschliessend 4 Monate Flaschenreife nach dem Dégorgement

Dosage

4.5 g/l (unfiltriert)

Trinkreife

Jetzt bis 2031

Passt zu

Meeresfrüchte-Platte – Risotto mit Spargelspitzen – Antipasti mit gegrilltem Gemüse

Servicetemperatur

8 – 10°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

12.5% vol

Clarabella - Franciacorta

Italienischer Schaumwein von beeindruckender Präzision

Von BarriQ

Angebotsdetails



ÈSSENZA PAS DOSÈ (NON DOSATO)

Die Quintessenz des Terroirs, ganz unverfälscht. Das Bouquet entfaltet sich mit zarten blumigen Akzenten, getragen von einer intensiven mineralischen Note und strahlenden Anklängen weisser Früchte. Der Gaumen ist lebhaft, prägnant und geprägt von der knackigen Fruchtigkeit von Obst sowie subtilen Zitrusnoten. Eine herrliche Spannung verleiht dem Wein ein saftiges, klares und äusserst bekömmliches Finale.

Farbe

Weiss

Land

Italien

Region

Lombardei

Appellation

Franciacorta DOCG

Rebsorten

Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Crus

Das Weingut liegt in Iseo zwischen dem Iseosee und Franciacorta auf einer Höhe von 150 bis 250 Metern über Meer.

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Weinbereitung

Sanfte Pressung ohne Sulfitzugabe beim Keltern, Mostklärung durch Sedimentation bei tiefer Temperatur während 36 Stunden

Gärung zu 80% in Edelstahltanks und zu 20% in Barriques

Ausbau

20 bis 30 Monate auf dem traditionellen Holzgestell

Dosage

0 g/l (Dosage Null)

Trinkreife

Jetzt bis 2031

Passt zu

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrusfrüchten – Sashimi vom weissen Fisch – gebratenem Geflügel

Servicetemperatur

8 – 10°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

12.5% vol

Clarabella - Franciacorta

Italienischer Schaumwein von beeindruckender Präzision

Von BarriQ

Angebotsdetails



180 MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO 2020

Eine grossartiger Schaumwein für die gehobene Küche, das dem Gesetz 180 (das die Psychiatrie in Italien revolutioniert hat) eine mitreissende Hommage erweist! Die Nase besticht durch ihre grossartige Komplexität, in der sich reife Früchte, süssliche Gewürze und edle Röst- und geschmeidige Noten vermischen. Am Gaumen ist die Fülle gewaltig: Die Materie ist reichhaltig, strukturiert und geprägt von köstlichen Röstnoten, die vom Holz stammen, wobei er gleichzeitig eine mineralische Struktur von beeindruckender Präzision bewahrt. Ein meisterhafter Wein.

Farbe

Weiss

Land

Italien

Region

Lombardei

Appellation

Franciacorta DOCG

Rebsorten

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Crus

Das Weingut liegt in Iseo zwischen dem Iseosee und Franciacorta auf einer Höhe von 150 bis 250 Metern über Meer.

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Weinbereitung

Sanfte Pressung ohne Sulfitzugabe beim Keltern, Mostklärung durch Sedimentation bei tiefer Temperatur während 36 Stunden

Nur der Chardonnay wird in Barriques vergoren.

Ausbau

Mindestens 60 Monate auf dem traditionellen Holzgestell.

Dosage

0 g/l (Dosage Null)

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Passt zu

Risotto mit weissem Trüffel – Kalbskotelett mit Morcheln – gereiftem Parmesan

Servicetemperatur

10 – 12°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

13% vol