Franciacorta DOCG Brut

Vielschichtig, Quittenduft, feine cremige Perlage, Aromen von Apfel, Zitrus, Brotrinde, mineralisch, appetitanregend

Winzer: SANTUS
Region: Lombardei
Rebsorte: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Farbe: weiß
Ausbau: Mindestens 21 Monate auf der Hefe
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Perfekt als Aperitif, begleitet auch jedes Essen mit Gemüse, Fisch und hellem Fleisch

0.75 l – Bestellnummer 65700

SANTUS
Lombardei

Das sympatische, familiengeführte Weingut wurde 1995 von Maria Luisa Santus und Gianfranco Pagano, beide Argarwissenschaftler, gegründet. Das Ehepaar hat sich damit einen Lebenstraum erfüllt. Innerhalb von nur 3 Jahren haben sie 60.000 Rebstöcke auf 10 Hektar gepflanzt und erzielen damit eine Jahresproduktion von rund 50.000 Flaschen, ausschließlich Franciacorta Wein. Ein ganz großes Anliegen ist ihnen die nachhaltige Arbeit im Weinberg und Keller und so setzen sie ganz auf ökologischen Weinbau und nutzen neueste Methoden zur Erhaltung und Steigerung der biologischen Vielfalt. Auch die moderne Weinkellerei ist ganz nach den Kriterien ökologischer Nachhaltigkeit gebaut worden. Maria Luisa und Gianfranco haben es sich zum Ziel gemacht, die Vielfalt und die Typizität der Trauben zum Ausdruck zu bringen. Sie setzen auf eine späte Weinlese und verleihen damit all ihren Weinen Mineralität, Komplexität und Struktur, verbunden mit großem Trinkvergnügen!

Abbildung unverbindlich