Monte Rossa

Italien

Lombardei

Prima Cuvee Brut 1,5 L Franciacorta DOCG

Expertise

Jahrgang:	
Alkoholgehlt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Rebsorten:	Pinot Nero 15%, Chardonnay und Pinot Bianco 85%

Weingut

In den sanften, hügeligen Ausläufern der Alpen liegt das traumhafte Franciacorta-Haus Monte Rossa. Bereits 1972 gegründet, gehörte es zu den ersten, die das große Potential für die Schaumweinproduktion der Region erkannten. Anfang des neuen Jahrtausends hat Emanuele Rabotti, der passionierte Besitzer von Monte Rossa, als erster seine Produktion zu 100% auf Schaumwein konzentriert und den neuen edlen Keller kompromisslos danach ausgerichtet. Als wichtigster Wein des Hauses zählt der "Prima Cuvée", welcher mit einer ausgewogenen Assemblage von Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco den klaren, eleganten Stil von Monte Rossa repräsentiert. Wer Franciacorta allerdings nur als Aperitif anpreist, unterschätzt den fein-perligen Schaumwein, der ein gesamtes Menu perfekt begleiten kann. Besonders der Satén, ein Blanc de Blanc, also reinsortiger Chardonnay, mit weniger Kohlensäure, überzeugt durch seine Samtheit und harmonische Fülle als Begleiter leichter Speisen. Zu gebratenen Gerichten empfiehlt sich der Rosé, der durch die Kraft und Struktur des hohen Anteils Pinot Nero besticht. Einen krönenden Abschluss danach bietet die Prestige-Cuvée Cabochon, deren Grundweine im Holzfass vergoren sind und welche inzwischen Kultstatus unter den Franciacorta's genießt.

Ausbau

Holzfass

Sensorik

gelbe Fruchtaromen, Zitrusnoten und Hefegebäck, am Gaumen harmonisch und extrem feinperlig

Passt gut zu

Antipasti, Risotto mit Meeresfrüchten, als Aperitif

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Cuvée aus Pinot Nero, Chardonnay und Pinot Bianco ist eindeutig der wichtigste Wein des Hauses und repräsentiert den klaren, eleganten Stil von Monte Rossa Jahr für Jahr mit konstant hoher Qualität.