Monte Rossa

Italien

Lombardei

Coupé Non Dosato Franciacorta DOCG

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.

Expertise

Jahrgang:	
Alkoholgehlt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot Nero

Ausbau

Holzfass

Sensorik

In der Nase Holunderblüten, weiße Pfirsiche und frische Mandeln, am Gaumen elegante Frische mit intensivem, balsamischem Nachhall.

Passt gut zu

Thunfisch-Tatar, Sashimi, Meeresfrüchten

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Durch das Auffüllen mit einer komplett ungesüßten Dosage, bleibt dem Coupé der Terroir-Charakter der Franciacorta-Region in seiner reinsten Form erhalten. Der knackig, frische Coupé, eine Cuvée aus viel Chardonnay mit einem kleinen Schuss Pinot Nero, eignet sich ausgezeichnet als Aperitif oder als Begleiter zu Austern oder rohem Fisch.