



## Cabochon Brut Reserva No 22 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

<b>Jahrgang:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.10 g/l
<b>Säure:</b>	7.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Lombardei
<b>Rebsorten:</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

### Ausbau

Holzfass

### Sensorik

Kandierte Früchte, Grapefruit, geröstete Mandeln und Lakritz, am Gaumen mineralisch, komplex und mit sehr langem Nachhall.

### Passt gut zu

Fisch-Carpaccio, Hummer, zartes Kalbfleisch oder Foie Gras

### Lagerfähig

8 Jahre

### Tipp

Das Prestige-Cuvée aus dem Hause Monte Rossa existiert bereits seit 1985, besteht seit jeher aus der Einzellage am Hügel von Monte Rossa und wird zu 100% in Barriques vergoren. Um zu voller Harmonie und Eleganz heranzureifen, lagert der Cabochon mindestens 40 Monate im Kontakt mit den Hefen in der Flasche.