



Monte Rossa - Cabochon Brut Millesimato

Weingut

Eine unglaubliche Erfolgsgeschichte! Der Franciacorta ist zwar erst seit 1995, als erster Schaumwein Italiens, in den DOCG Status erhoben worden, doch hat sich in dieser kurzen Zeit in der ruhigen Region südlich vom Iseo-See viel geändert. Die Verkaufszahlen des Franciacorta haben sich alleine in den letzten 10 Jahren mehr als vervierfacht. Trotz dieses enormen Booms hält das Konsortium ausdrücklich an der Gebietsbegrenzung und den strengen Herstellungsvorschriften fest, welche die des bekanntesten französischen Schaumweins in Mindest-Lagerzeit deutlich übertreffen. Mit Recht also sind die Italiener extrem stolz auf ihren Luxus-Schaumwein.

In den sanften, hügeligen Ausläufern der Alpen, unweit vom Iseo-See entfernt, liegt das traumhafte Franciacorta-Haus Monte Rossa. Bereits 1972 gegründet, gehört es zu den ersten Pionieren, die das große Potential für die Schaumweinproduktion der Region erkannten. Anfang des 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 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

Alkohol in % Vol.:	13
Restzucker in g/lt:	6
Gesamtsäure in g/lt:	7.9
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Rebsorten:	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

Vinifizierung

Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Jede einzelne Cru-Lage wird separat angebaut, ein Teil in Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur und ein Teil im Eichenholzfass vergoren. Die zweite Gärung und Reife in der Flasche dauert mindestens 40 Monate.

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 ca. (ab Jahrgang)

5 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.