



Monte Rossa Italien Lombardei



Flamingo Rosé Brut Franciacorta DOCG Monte Rossa

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 reinsortiger Chardonnay, also mit Kohlensäure, überzeugt durch Samtheit und seine 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 Franciacorta's genießt.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft: Franciacorta DOCG

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 7.00 g/l

Säure: 6.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorten: 40% Pinot Nero, 60% Chardonnay

Vinifizierung

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

Sensorik

Brombeeren, Sauerkirschen und Grapefruit vereinen sich mit Lakritz und gerösteten Haselnüssen, am Gaumen harmonisch, mit Struktur und guter Länge.

Passt gut zu

frischen Meeresfrüchten, gebratenem Lachsfilet

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Schon immer war der Rosé redlich an dem Erfolg der Kellerei beteiligt und erschien bereits im Jahre 1992 das erste Mal auf dem Cover des Wine Spectator. Die 40% Pinot Nero bringen Kraft und Struktur, während die 60% Chardonnay die Frische und Harmonie unterstützen. Ein sehr eleganter Rosé, überzeugend und zugleich diskret.