











Castello Bonomi

2009 Franciacorta D.O.C.G.
Riserva Lucrezia Etichetta Nera
75cl (6er-Karton)

CHF 76.50 statt ~~CHF 85.00~~

Degustationsnotiz

Traumhaftes Bouquet mit komplexer Aromatik nach gelbem Apfel, Pfirsich und Reineclaude, dahinter kommen edle Brioche-Aromen, Blütenhonig, dunkle Brotrinde und dezent rauchige Nuancen zum Vorschein, lädt regelrecht zum Schnüffeln ein. Zartcremig und ungemein elegant am Gaumen, aufgrund der straffen Säure und der tiefen Dosage aber enorm frisch und sehr trinkanimierend. Die Perlage ist wunderbar zart und sorgt so für eine luftige Finesse, dieser Parade-Franciacorta trinkt sich wie ein grosser Weisswein und wirkt unglaublich nobel. Auch im Mund zeigen sich saftige Steinobstnoten, dazu Rhabarber, würzige Toastnoten und kräuterige Nuancen. Bleibt extrem lange am Gaumen haften und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Lombardia
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 19+