











Castello Bonomi

2004 Franciacorta D.O.C.G.
Riserva Lucrezia Etichetta Nera
75cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieses rare Franciacorta-Meisterwerk stammt aus dem Top-Jahrgang 2004 und verbrachte über 19 Jahre (!) auf der Hefe. Insgesamt wurden nur 250 Flaschen produziert! Dank unserer langjährigen Zusammenarbeit mit Castello Bonomi können wir Ihnen exklusiv in der Schweiz eine streng limitierte Anzahl Flaschen anbieten. Umwerfend komplexes Bouquet nach Steinobst, gelben Pflaumen, getrockneten Blüten, Karamell, Apfeltarte, Vanille und Toast. Trotz dem enorm langen Hefelager wirkt alles noch extrem frisch und lebendig, mit einem floralen Touch unterlegt. Am Gaumen druckvoll, intensiv und vielschichtig. Zugleich aber auch belebend frisch, mit ausgeprägter Eleganz und grossartiger aromatische Tiefe. Frucht und edle Brioche-Aromen vom langen Hefelager sind in perfekter Balance. Bleibt im Abgang sehr lange haften, zeigt dabei viel Frische und eine köstliche Würzigkeit vom Hefelager. Das ist ein ganz grosser Franciacorta mit ehrfürchtigem Charakter. Dieser edle Riserva Extra Brut ist in einer schönen 1er-Box verpackt. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Lombardia
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Alkoholgehalt:** 13% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Extra brut