WEINKOMPETENZ SEIT 1924

WEIN-
EXPERTISE

FRANCIACORTA DOCG BRUT "MAJOLINI" BIO

ART-NR. 12481

CHARAKTERISTIK Leuchtend Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine, langanhaltende Perlage, Duft nach reifen Früchten, Hefe, Brioche, Vanille, sehr gut balancierte Säure, langes Finale. Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-015

SPEISENEMPFEHLUNG Ist hervorragend als Aperitif, aber auch bezaubernde zu Fisch, Krustentieren und zu feinen Vorspeisen, wie einem Avocado-Mozzarella-Mango-Salat mit Hähnchenspieß.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8°C

REBSORTE(N) Chardonnay , Pinot Noir

ANBAUGEBIET Lombardei (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 2.30 g/l., Gesamtsäure 6.10 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Mind. 30 Monate Flaschenreifung

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Majolini, Società Agricola, Via Manzoni 3 (Loc. Valle), 25050, Ome (Bs), Italien

ABFÜLLER Majolini Viticoltori in Ome - Italia