



Annamaria Clementi Riserva 2016

Ca'del Bosco

Typ	Spumante
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Ca' del Bosco
Traubensorten	Pinot Bianco 2 % Pinot Nero 15 % Chardonnay 83 %
Ausbau	Die Grundweine werden in kleinen Eichenfässern ca. 6 Monate vergoren - die Flaschengärung beträgt ca. 8 Jahre
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 20 Jahre
Jahrgang	2016
Ausschanktemperatur	8 - 12° C
Alkoholgehalt	13 %
Artikelnummer	000505037516

Degustationsnotizen

Duft zu Beginn von frischen Blumen, danach reifem Obst, Apfel und Aprikosenkonfitüre; am Gaumen Vanille, Haselnuss und Röstaromen, sehr gehaltvoll, harmonisch und elegant. Die Perlage ist sehr fein und gleichmässig. Ein grossartiger Schaumwein im Stil eines edlen Jahrgang-Champagners. Die Trauben werden strengstens selektioniert. Die Grundweine werden in kleinen Eichenfässern vergoren und stehen für 6 Monate in Kontakt mit den Feinhefen. Danach folgt die zweite Gärung in der Flasche, welche im Durchschnitt etwa acht Jahre dauert!