



## Spumante Zero Riserva, DOC 2008

Enrico Serafino

<b>Typ</b>	Spumante
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemont
<b>Produzent</b>	Enrico Serafino
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay 15 % Pinot Noir 85 %
<b>Ausbau</b>	12 Jahre auf der Hefe - zero Dosage; 1 Degorgierung pro Jahrgang
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 20 Jahre
<b>Jahrgang</b>	2008
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 bis 10 Grad
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Awards</b>	WineDoctor 99 / 100 Robert Parker 95 / 100
<b>Artikelnummer</b>	000101067508

### Degustationsnotizen

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen und einer feinen und anhaltenden "Perlage", die vollständig in die Struktur des Weins integriert ist. Bouquet: Breit, komplex, tiefgründig mit Noten von kandierten Früchten, Honig, gerösteten Haselnüssen, Vanille und Brotkruste. Gaumen: Komplex, buttrig und cremig, vollmundig, elegant und intensiv, mit lebendiger Textur und angenehmer Säure, gefolgt von einem sehr langen mineralischen und emotionalen Abgang. Besondere Affinität zwischen Nase und Gaumen.