



Blanc de Blancs Extra Brut Alta Langa DOCG

Il Falchetto
Italien, Piemonte

Vinifikation

Handlese, Gärung im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe, zweite Gärung für 36 Monate als Flaschengärung (Méthode Traditionelle)

Charakter

Helles Blassgelb; duftet nach weissen Blüten, reifem Apfel, Hefenoten und Brotkrume, auf dem Gaumen zeigt der Alta Langa eine schöne und feiner Perlage und wirkt jugendlich lebhaft, schöne Fülle und fein verspielte Perlage, die schön anhaltend und persistent sich entfaltet mit Frische und Eleganz

Vinum No. 12, Dezember 2022

Marktschau "Klassische Flaschengärung - alles ausser Champagner und Deutschem Sekt"

17.5 / 20 Punkte | Trinkreife: 2022 - 2026

"Rasch aufsteigende Perlage im Glas. Kamille und gelbes Kernobst in der Nase, etwas verhalten. Am Gaumen mit geradliniger Säure im Auftakt und fast karger Aromatik. Eine kreative Mineralik liegt unter allem, das Mousseux ist fein, leicht bissig. Endet lang auf grüner Kernobst-Aromatik, ein Schäumler, der unter die Haut geht und wach macht. Auch: ein Querschläger. "

Konsumhinweis

Apero, kalte Vorspeisen, Ziegenkäse, Süßspeisen

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	2020 - 2028
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Vinum	17.5/20
2018	Falstaff	90/100