

Ferrari Maximum Blanc de Blancs

«Der Erste von Ferrari. Seit über einhundert Jahren unverändert frisch. Kein bisschen müde.»



Name **Ferrari Maximum Blanc de Blancs**

Ursprungsbezeichnung Trentodoc

Spumante brut - Metodo classico

Weingut Ferrari Trento

Region Trentino

Land Italien

Produkttyp Schaumwein

Traubensorten 100 % Chardonnay

Vinifikation Der Spumante Ferrari Maximum brut wird ausschliesslich aus Chardonnay Trauben gekeltert, welche in der ersten Septemberhälfte gelesen werden. Die Anbaugelände der Reben befinden sich in verschiedenen Gemeinden der Täler Adige, Cembra und Laghi an Lagen zwischen 300 und 700 Metern über Meer. Nach der zweiten Gärung lagert der brut während 36 Monaten auf der Hefe.

Alkoholgehalt 12,5 % vol.

Allergene Sulfite

Nachhaltigkeit Vegan

Degustationsnotizen Intensives Strohgelb. In der Nase sympathisch und intensiv. Noten von reifem Kernobst, etwas Brotrinde, Haselnüsse und ein vielfältiges Blumenbouquet. Am Gaumen elegant und harmonisch. Der brut verfügt über eine bemerkenswerte Persönlichkeit mit den typischen fruchtigen Noten des Chardonnays, zu denen sich Hefearomen gesellen. Bekömmlich und anhalten im Abgang.

Foodpairing Aperitivo

Artikelnummer 2867.75C.K06

Verpackung 6er-Karton

Inhalt 75 cl



Informationen vom 06.06.2026