

Marchese Antinori Cuvée Royale



Name **Marchese Antinori Cuvée Royale**

Ursprungsbezeichnung Franciacorta docg

Weingut Tenuta Montenisa – Marchese Antinori

Region Lombardei

Land Italien

Produkttyp Schaumwein

Traubensorten 78 % Chardonnay

12 % Pinot Noir

10 % Pinot bianco

Vinifikation Die alkoholische Gärung des Mostes findet in Edelstahltanks statt. Anschliessend werden die Grundweine assembliert und in Flaschen gefüllt. Darin findet die zweite Gärung, nach der klassischen Methode, während 36 Monaten auf der Hefe statt.

Wussten Sie? 36 Monate Reife auf der Hefe machen diesen Spumante einmalig komplex: Noten von Weinbergpfirsich, Apfel und geröstetem Brot. Im Gaumen frisch und knackig mit harmonischer Frucht. Ein höchst charaktvoller Brut.

Alkoholgehalt 12 % vol.

Allergene Sulfite

Degustationsnotizen Schön gelb-goldene Farbe; die intensive Mousse ist von feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet erinnert an Pfirsich, Apfel und den Duft getoasteten Brotes. Im Gaumen klingen reife Früchte an, die ihm Charakter und Ausgewogenheit verleihen, ohne dabei die typische Lebendigkeit eines Bruts zu verlieren.

Foodpairing Aperitivo, Fischgerichte

Artikelnummer 2845.75C.K06

Verpackung 6er-Karton

Verschlusstyp Naturkorken

Inhalt 75 cl

Informationen vom 06.06.2026