

FRANCIACORTA BRUT NATURE



Mosnel

Lombardei, Italien

PREIS: 26,30 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
LIMETTE ◀
BRIOCHE ◀
ROTER PFIRSICH ◀
STEIN ◀



Rebsorten

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Jahresproduktion

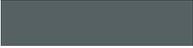
Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Chardonnay (0%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(0%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (0%)
Gärung 30% in kleinen
Holzfässern, Bâttonage
durchgeführt
0 Gramm / Liter
20.000 Flaschen
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Der Extra Brut von Mosnel ist enorm druckvoll, frisch sehr langanhaltend und natürlich knochentrocken. Er macht einfach Lust auf den nächsten Schluck und das nächste Glas. Das ist Franciacorta at its best!

Die malerisch schöne Hügellandschaft Franciacorta liegt südlich des Iseosees. Dort gehen die Wurzeln von Mosnel ins Jahr 1836 zurück. In Camignone, im Herzen der Franciacorta wurde Mosnel damals von der Familie Barboglio gegründet und befindet sich bis heute in Familienbesitz. Heute führen Giulio und Lucia Barzanò, die Nachkommen von Emanuela Barboglio, das Weingut mit viel Leidenschaft und einer perfekten Kombination aus Tradition und Moderne.

40 Hektar Weinberge werden teils biologisch bewirtschaftet und zu erstklassigem Schaumwein vinifiziert, welcher aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir im Flaschengärverfahren (Metodo Classico) entsteht. Prägnant für Mosnel ist der Ausbau der Weine in gebrauchten Holzfässern. Dies verleiht den Franciacorta Tiefe, Zugänglichkeit und Komplexität.