



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

252400 A002

A002er Bellavista Alma Assemblage 2 Non Dosato DOCG Franciacorta

DOCG

Bellavista

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Die Essenz der Franciacorta
	Leitaromen	Zitrus, Ingwer, Kräuter, weiße Pflaume
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Puristischer Franciacorta mit Zitrus, Ingwer und Kräutern. Feinperlig, präzise und strukturiert – ganz ohne Dosage.

Der Alma Assemblage Non Dosato von Bellavista ist ein Franciacorta DOCG, der ohne Dosage abgefüllt wird. Die Cuvée besteht hauptsächlich aus Chardonnay und einem Anteil Pinot Nero. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen des Weinguts und werden sorgfältig ausgewählt. Ein Teil des Weins reift in kleinen Eichenfässern, was ihm zusätzliche Komplexität verleiht. Im Glas zeigt er sich in leuchtendem Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet bietet Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und feinen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mineralisch und strukturiert, mit einem langen, eleganten Abgang.

Sub-Region

Franciacorta

Feine Schaumweine müssen nicht unbedingt aus Frankreich stammen, um den Gaumen zu erfreuen, auch wenn die Champagne dafür Pate stand. In Italien hat hierbei eine Weinbauregion eine junge, aber fulminante Geschichte vorzuweisen, die Franciacorta (in Norditalien nahe Mailand gelegen). Diesen Namen dürfen analog zur Champagne nur Schaumweine tragen, die nach der klassischen Methode der Flaschengärung entstanden sind. Die zugelassenen Rebsorten sind Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Die Mindestlagerzeit auf der Hefe beträgt 18 Monate.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Erzeuger

Bellavista

Die Familie Moretti lebt eine konsequente Weinphilosophie: 'Wir haben uns entschieden, das Land zu respektieren, als ein Versprechen an uns und an die vielen jungen Menschen, die diese Werte neu entdecken, authentisches Vergnügen daran finden und an das Land selber glauben.' Natur ist die Essenz von Bellavista. Betrachtet man Bellavista, vor allem die dazugehörigen Weinberge, genauer, kann man diese Philosophie mehr als verstehen. Ein Weingut, das zwar großzügige 190 Hektar Weinberge bewirtschaftet, diese aber in mehr als 107 verschiedenen Lagen, an verschiedenen Orten in der Franciacorta, und sich so automatisch mit der Charakteristik jeder einzelnen Lage auseinandersetzt. Drei Rebsorten bilden den Hauptanteil dieser Weinberge: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco. Jeder Weinberg wird einzeln vinifiziert, in kleinen Eichenfässern gereift, die Cuvées sehr sorgfältig zusammengestellt und die jüngste mindestens vier Jahre gereift. So viel Detailarbeit, so viel Liebe zum Ursprung spürt man in jedem Glas Bellavista.

Rebsorten

0% Chardonnay

Stand 10.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 10.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de