



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

260000

Contadi Castaldi Brut DOCG Franciacorta

DOCG

Contadi Castaldi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Dynamisch und erfrischend
	Leit aromen	Linde, Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich
	Speise oder Anlassempfehlung	Aperitif, Vorspeisen
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Knackig, würzig, mit langem, angenehmem Finale.

Mit seiner strohgelben Farbe und den grünlichen Reflexen, die von einer feinen und anhaltenden Perlage belebt werden, zieht dieser Brut sofort alle Blicke auf sich. Das Bouquet ist frisch und einladend, geprägt von blumigen Noten der Linde, die sich harmonisch mit Nuancen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und einem Hauch von grünem Pfeffer verbinden. Am Gaumen zeigt sich der Wein knackig und spannungsgeladen, mit einer klaren, vertikalen Frische und einer würzigen, fein abgestimmten Struktur. Das Finale ist langanhaltend und äußerst angenehm, was diesen Brut zu einem perfekten Begleiter für eine Vielzahl von Anlässen macht.

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

Contadi Castaldi

Das Haus Contadi Castaldi sitzt in Ardo, einer Stadt in der nördlichen Franciacorta-Region. Vittorio Moretti hat das Gebäude ursprünglich bereits in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gekauft, doch nicht, um dort ein Weingut einzurichten, sondern nur seiner Frau Mariella zuliebe, die dort, in einer ursprünglichen Ziegelsteinfabrik, ihre gesamte Kindheit verbracht hatte. In den 1980ern, als die Franciacorta auf ihrem Höhepunkt war, entschied das Ehepaar, diese Fabrik in ein Weingut zu verwandeln. Sie erhielten die Ursprünglichkeit des Gebäudes und fokussierten ihre Arbeit auf das Land und seine Weinberge. Dort wachsen heute die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco, die die Grundlage für die Cuvées von Contadi Castaldi bilden. Die Jüngste reift mindestens 20 Monate auf der Flasche.

Rebsorten

80%	Chardonnay
0%	Pinot Bianco

Stand 13.04.26. 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

Bewertung

90 Punkte

93 Punkte

91 Punkte

Bewerter

Robert Parker

James Suckling

Falstaff

Bemerkung

November 2023

Mai 2024

Oktober 2024

Zutaten

Stand 13.04.26. 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