



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

260100

**Contadi Castaldi Brut DOCG Franciacorta**

**DOCG**

**Contadi Castaldi**

<b>Farbe</b>	WEISS
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Es ist ein dynamischer, duftiger Brut mit angenehmem Trinkfluss, einem zugänglichen Aromaprofil, einem ausgewogenen und vielfältigen Stil. Im Glas zeigt er eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, belebt durch eine feine und anhaltende Perlage. Im Duft ist er frisch, mit Blütennoten der Linde, Nuancen von Agrumen, weißem Pfirsich und grünem Pfeffer. Am Gaumen klingt er spannungsgeladen und knackig, frisch und vertikal, würzig, fein und mit einem langen, sehr angenehmen Finale an. Aperitif, Vorspeisen

#### **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.

#### **Bewertung**

92 Punkte

#### **Bewerter**

James Suckling

#### **Bemerkung**

Stand 06.03.26. 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 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)