



261621 2024
2024er Contadi Castaldi Curtefranca Bianco DOC Lombardei
DOC
Contadi Castaldi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frisch und elegant
	Leit aromen	Exotische Früchte, weiße Blüten, Mandeln
	Speise oder Anlaseempfehlung	Fischgerichten, hellem Fleisch und milden Käsesorten
Farbe	WEISS	
Alkohol	11,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Vollmundig, frisch und mit anhaltender Säure.

Die leuchtend gelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen zeugt von seiner Qualität und Tiefe. In der Nase entfaltet sich ein reichhaltiges Bouquet mit dominanten Noten von exotischen Früchten und weißen Blüten, die dem Wein eine angenehme Frische verleihen. Im Hintergrund sind subtile Anklänge von Tabak, süßer Mandel und Vanille zu erkennen, die dem Aromaprofil zusätzliche Komplexität verleihen. Am Gaumen zeigt sich der Curtefranca Bianco 2023 vollmundig und mineralisch, mit einer lebendigen Frische und einer angenehmen Säure, die den Wein im Mund verlängern und ihm eine anhaltende Präsenz verleihen. Ein vielseitiger Wein, der sowohl allein genossen als auch zu einer Vielzahl von Speisen hervorragend passt.

Sub-Region **Cuertefranca**
Die Anfänge der Weinproduktion in der Franciacorta (in der Lombardei nahe Mailand gelegen) gehen zurück auf das 15. Jahrhundert. 1967 wird das Weinbaugebiet zunächst DOC-Region. 1995 avancierte die Franciacorta zur DOCG-Region und zählt damit zu den renommiertesten Weinbaugebieten Italiens. Sie umfasst 19 Gemeinden der Provinz Brescia und zählt 97 Erzeuger. Neben der Herkunftsbezeichnung Franciacorta DOCG stammen auch die beiden Stillwein-Appellationen Curtefranca DOC und Sebini IGT aus dieser Region. Dieser Wein stammt aus eng bestockten Lagen mittlerer und hoher Hügel, die nach Süden ausgerichtet sind und in der Curtefranca.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**
"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

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
100% Chardonnay

Stand 27.07.26. 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

Traube, Säureregulatoren: Weinsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: KALIUMMETABISULFIT

Stand 27.07.26. 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