



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

262118 2018

2018er Contadi Castaldi Blanc Extra Brut DOCG Franciacorta

DOCG

Contadi Castaldi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Elegant und anmutig
	Leitaromen	Puderzucker, Zitrusfrüchte, Mandeln, Salz
	Speise oder Anlassempfehlung	Antipasti mit Fisch, Muscheln, roher Fisch, Vorspeisen mit Fisch.
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Vollmundig, frisch und mit außergewöhnlicher Tiefe.

Dieser Schaumwein zeigt eine dynamische Perlage, die den Wein in eine raffinierte und elegante Substanz verwandelt. Am Gaumen entfaltet sich eine volle und lineare Struktur, die von absoluter Frische und einer beispiellosen Mineralität geprägt ist. Die Aromen dieses Weins sind ein harmonisches Zusammenspiel von Puderzucker, gelben Zitrusfrüchten, Mandeln und einer salzigen Note, die durch florale Nuancen von Ginster und Geißblatt ergänzt werden. Das Mundgefühl ist anmutig und stilistisch ausgeprägt, überrascht mit einer robusten, vertikalen Entwicklung und einer Tiefe, die den Blanc Extra Brut 2018 zu einem außergewöhnlichen Genuss 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

0% Chardonnay

Stand 17.04.26. 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

Zutaten

Stand 17.04.26. 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