



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

262118 2020

2020er Contadi Castaldi Blanc Extra Brut DOCG Franciacorta

DOCG

Contadi Castaldi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Strahlend strohgelb mit goldener Brillanz
	Leitaromen	Zitrusfrucht, Mandel & weiße Blütennoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Austern, Sushi, Meeresfrüchten
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Contadi Castaldi Blanc: Eleganter Franciacorta mit grüner Apfel- und Birnenfrische, blumiger Tiefe & salziger Mineralität, strukturiert & puristisch.

Der Blanc Extra Brut 2020 von Contadi Castaldi präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb mit goldenen Reflexen – ein puristischer Franciacorta aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Bianco. Die Nase verführt mit Aromen von grünen Äpfeln, knackiger Birne, gelben Zitrusfrüchten, Mandeln, weißen Blüten wie Ginster oder Geißblatt sowie einem Hauch salziger Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Blanc Extra Brut frisch, klar strukturiert und lebhaft, mit reifer Fruchtsäure, feiner Brioche-Note, feiner Kreide-Textur und elegantem Nachhall. Die lange Hefelagerung von 34 bis 42 Monaten und mindestens 3 Monate Flaschenruhe nach dem Degorgieren verleihen dem Wein außergewöhnliche Tiefe und Finesse.

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

50% Chardonnay

Stand 17.03.26. 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

