



Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Rosé Brut

Die Bellavista Gran Cuvée Rosé ist eine Spezialcuvée, die in sehr limitierter Menge hergestellt wird (etwa 3 % der Betriebsproduktion). Sie entsteht aus der Vermählung von mehr als 20 ausgesuchten Grundweinen bester Lagen, einige davon in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Die Weine aus roten Trauben werden durch Maischegärung gewonnen, bei der in regelmäßigen Abständen der Tresterhut gebrochen wird. Der Most bleibt dabei so lange auf der Maische, bis sich erste Anzeichen für den Gärungsbeginn einstellen. So erhält man eine zarte und konstante Farbe, die dieses Kunstwerk eindeutig unterscheidet.

CUVÉE	55 % Pinot Nero, 45 % Chardonnay
FARBE	Zartrosa mit dezenten Tönen von Zwiebschalen. Weißes, lebendiges Mousseux; anhaltende, besonders feinkörnige Perlage
DUFT	Intensiver, schmeichelnder Duft mit angenehmen Noten von Walderdbeeren, Zitrusfrüchten, Golden Delicious und Rosenblättern.
GESCHMACK	Trocken ohne Unebenheiten, frisch und ansprechend, sehr harmonisch mit schwarzen Johannisbeeren und Süßmandel im eleganten Abgang. Langer, fruchtiger Geschmack roter Beeren; erhabener Kern in seidiger Konsistenz, hervorragende Rasse Serviertemperatur: 6 °C
PREIS	Ca. 44,90 €, www.bremer-weinkolleg.de



Bellavista

Bellavista ist eines der ersten Weingüter der kleinen, aber erlesenen DOCG-Region Franciacorta im Norden Italiens, in der die hochwertigsten „Bollicine“ Italiens erzeugt werden, und zählt heute zu den bedeutendsten Weingütern der jungen Region. Stolz kann die Familie Moretti darauf sein, dass die Trauben für alle Weine, die hier entstehen - der größte Teil davon edelste, feinprickelnde Franciacorta-Cuvées - ausschließlich aus eigenen Weinbergen stammen. Dies dürfte weltweit einzigartig sein: 190 Hektar eigene Weinberge ausnahmslos ohne Zukauf nach der klassischen Flaschengärung auszubauen. A propos Flaschen - die Bellavista-Flaschen wurden von Vittorio Moretti persönlich entworfen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.bellavistawine.it