

Perlen ganz pur

Bellavista Pas Opéré - ein echter Geheimtipp für Kenner und Genießer

ERBUSCO – Zuckerfrei, so präsentiert sich in der heutigen Genusswelt so manches. Doch nur selten bringt man diese etwas strapazierte Bezeichnung mit edlen Schaumweinen in Verbindung. Dabei sollte man wissen, dass die meisten „Prickler“, die wir uns an den Festtagen gönnen, nicht gerade wenig Zucker enthalten. Denn sie werden vor dem Verkorken mit ein wenig süßem



Wein, der sogenannten Süßreserve, geschmacklich abgerundet. Wer auf puren Genuss schwört, geht nur dann auf Nummer sicher, wenn er einen Schaumwein der Kategorie „Dosage zéro“ oder wie im Fall von Bellavista die Cuvée „Pas Opéré“ wählt. Genau das Richtige für diejenigen, die den puren Wein in prickelnder Vollendung lieben und auf Restzucker am liebsten ganz verzichten.

Warum gerade in der Franciacorta undosierte Weine besonders gut schmecken und gelingen? Hier kommen der italienischen DOCG-Region zweifellos ihre einzigartige Lage und das erstklassige Klima zugute. Im Gegensatz zu nördlicheren Gefilden herrscht in der Franciacorta ein sehr mildes Klima, das von mediterranen Ausläufern, dem nahe gelegenen Iseo-See und den Alpen im Norden beeinflusst wird, was einen langsamen Reifeprozess der Trauben ermöglicht. Durch die deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht entwickeln die Trauben eine schöne, aber nicht übermäßige Säure, so dass die daraus entstehenden Franciacortas äußerst bekömmlich sind. Kellerdirektor Mattia Vezzola kann aufgrund dessen alle Bellavista Cuvées sehr niedrig dosieren und beim „Pas Opéré“ auf die Süßreserve ganz verzichten. Das macht den „Bellavista Pas Opéré“ zu einem puren und zugleich „weinigen“ Begleiter von reichhaltigen Festtagsmenüs.

Keine Süße, die den Kalorienzähler in die Höhe schnellen lässt, keine Süße, die vom intensiven Charakter dieses Franciacortas ablenkt und keine Süße, die den Eigengeschmack der Speisen überlagert. Ein wahrhafter Gentleman, Jahrgang 2004, den Veronelli 2011 mit 3 Sternen ausgezeichnet hat und für den Gambero Rosso 2011 drei Gläser vergibt. Diese hohe Weinqualität gründet nicht zuletzt auf der konsequenten, sorgfältigen Arbeit in den Weinbergen, die mit einer selektierten Handlese endet, und auf der sehr bedachten Arbeitsweise im Keller und bei der Auswahl der Grundweine für die Cuvées. Die Trauben für den Pas Opéré stammen von über 20 Jahre alten Reben in hochgelegenen Weinbergen mit Süd- und Südostausrichtung. Bevor diese Cuvée auf den Markt kommt, reift sie sechs Jahre auf der Hefe und entwickelt in dieser Zeit ihre typische Charaktertiefe und eine feinkörnige Perlage.

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.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé 2004

ZUSAMMENSETZUNG	62% Chardonnay, 38% Pinot Nero
FARBE	Strohgelb mit Tendenz zu leuchtendem Gold. Intensives, weißes, lebendiges Mousseux; anhaltende, besonders feinkörnige Perlage
DUFT	Intensiv, sehr elegant, einhüllend, diskret und anhaltend, mit einem Hauch von Honig, Apfel, Kamille und feinen Noten von Vanille, Anis und mediterranen Kräutern
GESCHMACK	Voll und von großer Struktur bei gleichzeitig beachtlicher Eleganz. Lang anhaltender Geschmack im Mund mit angenehmen Noten von Vanille und reifen Früchten; lebendiger Kern in reichhaltiger Konsistenz, hervorragende Rasse
SERVIERTEMPERATUR	6° C
BEZUGSQUELLE	www.bremer-weinkolleg.de, www.fub-weine.de
VERBRAUCHERPREIS	ca. 47,50€

Terra Moretti

Die Unternehmerpersönlichkeit Vittorio Moretti gründete im Jahr 1967 das erste Unternehmen im Bausektor. Später kamen Projekte im Weinbau, Schiffsbau und in der Hotellerie hinzu. 1996 wuchsen die verschiedenen Firmen zu einer Holding zusammen. Der Sitz der Unternehmensgruppe befindet sich in Erbusco in der Region Franciacorta. Im Baubereich ist die Gruppe Moretti Industria delle Costruzioni mit den Firmen Moretti Prefabbricati, Moretti Interholz, Moretti Contract und Moretti Real Estate tätig. Schiffsbau betreibt die zur Gruppe gehörende Werft Maxi Dolphin. Die vier Weingüter – Bellavista und Contadi Castaldi in der Franciacorta sowie Petra und Tenuta La Badiola in der Maremma – sind ein bedeutender Bestandteil der heutigen Terra Moretti Holding. Die Weine der vier Weingüter sind in Deutschland über den Vertriebspartner Segnitz erhältlich. Das Relais & Châteaux Hotel L'Albereta ist an das Weingut Bellavista angegliedert. Das Luxushotel L'Andana und das Casa Badiola golf house befinden sich auf dem Weingut Tenuta La Badiola in der Toskana.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.terramoretti.de

Diesen Presstext finden Sie auch unter www.organize.de. Für weitere Recherchen sowie die Zusendung von Bildmaterial stehen wir gern zur Verfügung. Pressekontakt: Pressebüro Organize Communications GmbH, Julia Vanessa Lenz, Telefon +49 (0)721/91245-130, j.lenz@organize.de

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959