

# Franciacorta



DAS 3ER-PAKET

2,25l

PAK27324

## Das »Franciacorta 1701 - Paket«

1701 SRL Soc.Agr.

Erleben Sie Franciacorta vom Grundwein bis zum fertigen Schaumwein. 2022 CHARDONNAY Surnat (Grundwein, Amphore) 1701 Società Agricola Selten hat man die Chance, den Grundwein eines großen Schaumweines zu probieren. Seine Trauben müssen ja früher als üblich gelesen werden, damit ihre Zuckerausbeute nicht zu hoch ist, denn der Grundwein darf nach Ende seiner Gärung nicht mehr als maximal 12 Vol.% haben. Sonst läßt er sich nach der Zugabe von Zucker und Hefe nicht zur Bildung der Blasen bis zu Ende durchgären. Es ist reiner Chardonnay, der aus einer Parzelle mit tiefgründig sandigem Moränenboden stammt. Er wird bei 1701 über 8 Monate mitsamt der spontanen Gärung in großen Terrakotta-Amphoren ausgebaut. Die spontane Gärung veratmet ca. ein bis eineinhalb Volumenprozent Alkohol und während des Ausbaus im basischen Material der Tonamphore findet eine leichte natürliche Entsäuerung statt. Sie verleiht dem Wein etwas mehr Körper, macht ihn cremiger im Nachklang und kappt die Spitzen im geschmacklichen Eindruck der Säure. Es gibt nur 3000 Flaschen von diesem Grundwein, denn der Rest seiner Ernte liegt bereits auf der Flasche und gärt seinem Zustand als Franciacorta entgegen. Ein spannendes Erlebnis, das zum Verständnis des Kulturgetränktes Schaumwein beiträgt. FRANCIA CORTA 1701 Brut Nature, 1701 Società Agricola Der Franciacorta, für den das Weingut 1701 steht. Sein wichtigster Wein. Von ihm produziert es immerhin 30.000 Flaschen. Er reift mindestens 18 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung und liefert enormes Niveau zum allemal fairen Preis. Von Champagner technisch nicht zu unterscheiden. Der andere Charakter seines Bodens und das etwas wärmere Klima sorgt hier aber für etwas mehr Fülle, etwas mehr würzige Frucht und etwas mehr Schmelz im Mundgefühl. Keine Dosage, also kein zugesetzter Zucker. Kompromißlose Spitzenqualität. 2018 FRANCIA CORTA 1701 Rosé, 1701 Società Agricola, Franciacorta (Bio) Herausragender Rosé. Inzwischen eine Rarität: echter Rosé-Schaumwein. Aus reinem Pinot Noir. Der Rosé-Grundwein entsteht durch kurzes Einmischen der Beeren auf dem entstehenden Most, wodurch Farbe und Gerbstoff extrahiert werden. Wenn sie die gewünschte Intensität erreicht haben, werden die Schalen vom Saft getrennt und der Most vergärt im Edelstahltank spontan. Dann geht der fertige Grundwein in die Verseltung. Über 30 Monate reift er auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche, wobei sich die sich bildenden Kohlensäuremoleküle an den Gerbstoffketten der extrahierten



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Beerenschalen, die auch für die Farbe sorgen, anlagern. Deshalb zeigt echter Rosé-Schaumwein, wenn er ins Glas kommt, weniger und größere Blasen im Glas. Das verstehen unerfahrene Trinker nicht. Sie glauben, mit dem Schaumwein stimme etwas nicht. Sie wissen nicht, daß sich die Kohlensäuremoleküle erst auf der Zunge durch deren Wärme von den Gerbstoffketten lösen und erst dann ihre wunderbare Wirkung freisetzen. Dieses Unwissen hat dazu geführt, daß es heute praktisch kaum noch Schaumwein auf der Basis von reinem, echten Rosé gibt (siehe Les Riceys). Stattdessen verschneidet man heute weißen Grundwein mit etwas Rotwein bis die gewünschte Farbe erreicht ist, was einen Schaumwein intensiverer Perlage ergibt, der seinen Trinkern jenen spratzelnden Wein ins Glas beschert, den sie erwarten. Auf die sinnliche Wirkung im Mund scheint es kaum noch anzukommen. Schade drum. Immerhin hier in rarer Perfektion zu erleben.