


# Franciacorta 1701 »Rosé« Dosaggio Zero

1701 SRL Soc.Agr.

Gewagt. Echter Rosé. Reinsortiger Pinot Noir, der auf der Schale mazeriert wird, bis er die richtige Farbe und Gerbstoffstruktur für einen Rosé hat, der dann über 30 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung zum Schaumwein wird. Echte Rosé-Schaumweine gibt es nicht mehr viele. Meistens werden Rotlinge versektet, Verschnitte aus Rot- und Weißwein. Sie sprudeln zuverlässiger im Glas als echter Rosé. Der hat dagegen ein nur verhaltenes Blasenspiel, weil sich die Kohlensäure-Moleküle während ihrer Bildung an die Tanninketten des Rosés andocken. Sie lösen sich erst wieder auf der Zunge durch deren Wärme und gehen dann physisch spürbar in raffiniert sanfter Perlung in Lösung. Für diesen »Sex echten Rosé-Schaumweines« scheint kaum jemand mehr Sinn zu haben. Eiskalt aus der Flasche ins Glas und ab ins Gesicht...

Nehmen Sie sich Zeit. Dann verwöhnt Sie 1701 mit wunderschönem Rosenton in der Farbe. Im Duft fein und verhalten, elegant und persistent, frische rote Beeren, ätherischer Blütenduft, purer Genuß. Im Mund weich und cremig in der Perlung, absolut trocken, überaus sinnlich. Die Kohlensäure löst sich in weichem, mildem Perlenspiel, beginnt den Mund harmonisch zu füllen und zieht dann lang und fein und angenehm leise über die Zunge bis an den Gaumen, wo frische Säure in herber Konsistenz langsam ausklingt. Ein Schaumwein, der aufhorchen läßt und fordert. Kein lautes, schnelles Kohlensäurewunder, sondern vornehmes Spiel in raffiniert leiser Wirkung. Ohne Dosage. Ohne zugesetzten Schwefel. Biodynamik als Kulturerleben, das Sie raffiniert belebend entspannen wird. Bitte nicht eiskalt servieren!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Brut Nature | ungeschönt | Echter Rosé aus Mazeration.
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
ILW22211

K&U
www.weinhalle.de