«Leon» Spumante Metodo Classico Dosaggio zero

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Vino Spumante di Qualità
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Durella (100%)
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.9 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert vier Jahren
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4000 Flaschen
Bewertung	Falstaff: 91/100

Dieser anspruchsvolle Brut Nature vom kleinen Weingut Masari wird wie ein klassischer Champagner erzeugt. Er reifte mindestens drei Jahre auf der Flasche bevor er ohne Zugabe von süssem Likör – daher Dosaggio Zero – degorgiert wurde.

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Delikate, feine Nase von weissen Früchten (Pfirsich und Litschi), Zitronat und einem Hauch Brioche, in schöner Kombination mit mineralischen Akzenten. Im Gaumen frisch, von schöner Cremigkeit und feiner Perlage. Ein herrlich trockener und vornehmer Spumante.