



## Grande Cuvée Alma

Extra Brut Rosé, Spumante Franciacorta DOCG, Bellavista

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Franciacorta
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Chardonnay, 35% Pinot Nero
<b>Artikelnummer:</b>	12943--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grande Cuvée Alma**

Extra Brut Rosé  
Spumante Franciacorta DOCG  
Bellavista

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Chardonnay, 35% Pinot Nero
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren