

falstaff

FALSTAFF.AL – 30 OTTOBRE 2019

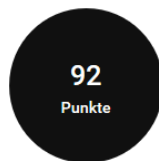
Sparkling Special 2019

Beschreibung

Egal ob wir Geburtstag feiern, auf eine Geburt anstoßen, den Urlaub einläuten oder einen erfolgreichen Geschäftsabschluss begießen – er ist immer dabei. Die Rede ist natürlich vom edelsten aller Getränke, dem Champagner. Doch, was die Franzosen in der -Champagne können, gelingt heute Produzenten in aller Welt: erstklassige Weine in prickelnder Form auf die Flasche zu bringen.

Anlässlich unserer Schaumwein Trophy haben unsere Verkoster wieder unzählige Prickler degustiert und bewertet. Sie entkorkten unter anderem Sekt aus Österreich, Deutschland und der Schweiz, Franciacorta, Spumante und Prosecco aus Italien, spanischen Cava sowie Crémants aus Frankreich und Luxemburg. Besonders freut uns, dass neben diesen zweifelsohne hochstehenden Klassikern diesmal auch einige Exoten zur Verkostung standen – darunter Schaumweine aus Südafrika, England und dem portugiesischen Douroal.

2010
Vincenzo Comi
Riserva del Fondatore
Brut Millesimato
Oltrepò Pavese DOCG



Leuchtendes, brillantes Strohgelb. Fein gezeichnete Nase nach Bananen, Mirabellen und zarter Vanille, hat was von der weißen Schokolade. Am Gaumen ausgewogen und saftig, öffnet sich mit viel Perlage und frischem Trunk, gutes Zusammenspiel aus Säure und Perlage, gutes Finale.

Tasting: [Sparkling Special 2019](#); 30.10.2019 **Verkostet von:** Gerhild Burkard, Benjamin Herzog, Othmar Kiem, Peter Moser, Ulrich Sautter, Simon Staffler