PIEMONT METODO CLASSICO CONTRATTO PAS DOSÉ 2015



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die kleinere Stadt südlich von Asti war einst berühmt für süssen Asti. Nach Jahren der Krise produziert unter andern das Traditionshaus Contratto qualitativ hochstehende Schaumweine nach der Champagnermethode.

INFORMATIONEN

Der hier vorgestellte Metodo classico wird ausschliesslich aus Pinot noir und Chardonnay eines Jahrganges hergestellt, was die Typizität erhöht. In der Champagne reifen der Wein drei Jahre auf der Hefe, dieser Contratto fünf. Die Bezeichnung «Pas Dosé» weist auf die Verzapfung ohne Zugabe von zusätzlichem Zucker hin. Der feinperlige Schaumwein mit Noten von Zitrusfrüchten und Brioche ist also «trocken», dennoch sehr bekömmlich. Gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

DATEN

Hersteller: Contratto, Canelli, Piemont, Italien

Passt zu: Apéritif, auch ein guter Essensbegleiter, etwa zu Fisch oder Gemüsegerichten

Bezug: www.flaschenpost.ch, CHF 25.90