

Franciacorta DOCG

Franciacorta DOCG

**Cà del Bosco, Erbusco (BS)**

900 000 Flaschen/140 Hektar

Tel. 030 7766111; Fax 030 7268425

cadelbosco@cadelbosco.com

Franciacorta DOCG Brut 1998

★★★★ – ★★★★★

Flaschen; L. 02123 BG2022; Mai 2002

Goldgelb; intensive Nase, Hefenoten, Frucht, macht neugierig; im Gaumen dann viel Kraft, tiefe Frucht-, Holz- und Hefenoten, eingepasste Dosage, feine Butter, spürbare Tanninstruktur, Länge; reicher, aber auch rassisger Franciacorta.

Cà del Bosco, Erbusco (BS)**Franciacorta DOCG Brut****(goldenes Etikett) s. a.**

★★★

Flaschen; L. 02016A; März 2002

Hellgelb; feine, fruchtige Nase, zarte Brot- und Reifenoten; zartgliedrig, präsenre Frucht, feine Struktur, elegant, zarte Säure, keine vorstehende Süße, sehr ausgewogen, Länge, gefällt.

Cà del Bosco, Erbusco (BS)**Franciacorta DOCG****Dosage Zero 1998**

★★★★★

Flaschen; L. 02189 CG2023; Mai 2002

Reifendes, goldenes Hellgelb; tolle Fruchtnase, Noten tropischer Früchte, reife Ananas, Mango; kraftvoll, fruchtig, angenehm trocken, feine Struktur, lang, toller Zero, großartiger Franciacorta!

Cà del Bosco, Erbusco (BS)**Franciacorta DOCG Satèn 1998**

★★★★ – ★★★★★

Flaschen; L. 02190 AA1021; Mai 2002

Intensives Hellgelb; intensive Nase, Noten von Äpfeln, auch tropische Früchte; im Gaumen intensive Frucht, rund, angenehme Säure, feinste Röstung, geschmeidig, angenehm trocken, lang; herrlicher Schmeichler.