The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut 0.75l

Ferrari | Italien | Trentino-Alto Adige | 75 cl | 12.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein leuchtend strohgelber Blanc de Blancs mit intensiven Aromen reifer Früchte, frischer Brotkruste und Haselnüssen. Frisch und fein, mit Zitrusnoten und mineralischem Abgang.

Servierempfehlung

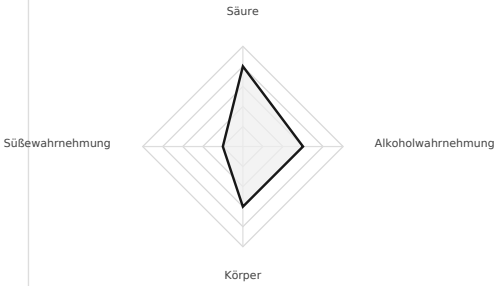
Gut gekühlt bei 6–8 °C servieren.

Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als eleganter Aperitif.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Brillant**
Farbintensität	**Mittel**
Perlage / Still	**Stark perlend**
Farbton	**Strohgelb**
Depot / Sediment	**Kein Sediment**

Struktur

Säure	**Hoch**
Alkoholwahrnehmung	**Mittel**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Mittel**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Textur	**Cremig**

Stil und Charakter

Stil	**Frisch, Fruchtbetont, Mineralisch, Elegant, Aromatisch**

Aromatik

Frucht	**Birne, Zitrone, Limette**

Abgang

Charakter	**Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Elegant**
Länge	**Lang**

Schaumwein

Dosage	**Herb**
Mousse	**Fein**
Perlage	**Fein**
Herstellungsmethode	**Traditionelle Flaschengärung**

Vinifikation

Barrique	**Kein Barrique-Ausbau**
Flaschengärung	**Traditionelle Flaschengärung, Flaschengärung mit Hefelager, Flaschengärung mit Degorgieren**
Hefelager	**Hefelager in der Flasche, Langes Hefelager**
Holzausbau	**Nicht im Holz ausgebaut**

Servieren

Dekantieren	**Nicht dekantieren**
Glas	**Schaumweintulpe**
Serviertemperatur	**Kalt servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Aperitif, Antipasti, Austern, Magerer Fisch, Vegetarische Gerichte**