



SAUTER

WIJNEN



Contratto 1867 Bacco d'Oro – Brut 2017 Alta Langa DOCG

Kleur

Bleek strogeel met een gouden glans. Modelkleur!

Neus

Zeer nauwkeurige expressie met opvallende de aroma's van licht geroosterde druiven (raisins rotis) en een impressie van de muscaat-druif naast de verleidelijke geuren van perzik en abrikoos. Ook weer een heel eigen karakter dat duidelijk aangeeft dat er hier alles op gericht is om geen imitatie van de goede Champagne te bereiken.

Smaak

Uitgesproken genereuze en harmonieuze materie met een bijna explosieve smaakintensiteit. Uitdagende opponent van de 'Pas Dosé'. Beduidend minder nerveus en zodoende veel ontspannender. Het druivenkarakter (geroosterde druiven en de flirt met de muscaatdruif) komt ook in de rijke mondbeleving goed tot uitdrukking. De wijn biedt tot ver in de spectaculaire finale een lang aanhoudende, op het subtielste zoet voortbewegende, lengte.

Culinair

Dit is echt aan te bevelen materiaal als alternatief voor de goede Champagne Brut en op volstrekt vergelijkbare wijze inzetbaar. Door het geheel eigen karakter is er sprake van zinvolle en boeiende afwisseling.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75