

Prosecco Superiore Refosso Brut

Conegliano Valdobbiadene DOCG, Zardetto

Prosecco der Klasse und Spaß perfekt verbindet



Beschreibung:

Reife Fruchtaromen von grünem Apfel und saftigem Weinbergspfirsich harmonisieren wunderbar mit der frischen, gut eingebundenen Säure. Die feingliedrige Perlage und der lange Abgang überzeugen jeden Prosecco-Liebhaber.

Degustationsnotiz:

Reife Fruchtaromen von grünem Apfel und saftigem Weinbergspfirsich harmonisieren wunderbar mit der frischen, gut eingebundenen Säure. Die feingliedrige Perlage und der lange Abgang überzeugen jeden Prosecco-Liebhaber.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Zardetto
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Glera
Artikelnummer:	11902--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prosecco Superiore Refosso Brut

Conegliano Valdobbiadene DOCG
Zardetto

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.