



Colli Nobili

Prosecco Frizzante, Treviso DOC, Contarini

Lebensfreude im Glas zum unschlagbaren Preis

Beschreibung:

Der Prosecco Colli Nobili sollte in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen, er verspricht unbeschwertem Trinkgenuss für jeden Tag und jede Gelegenheit. Der berühmte Schaumwein entstammt der norditalienischen Region Treviso, die zum Veneto gehört. Der Colli Nobili betört durch seine edle Perlage und ist zu 100% aus der Rebsorte Glera. Bereits vor 2.000 Jahren wurde diese Rebsorte in der Region angebaut und zählt zur Hauptanbausorte. Ein prickelndes Must-have-Erlebnis.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, glänzende Akzente. Ein zarter Apfelduft und Noten nach Aprikosen in der elegant parfümierten Nase, auch etwas Aprikose. Lebendiger Auftakt, abgelöst von einer feinfruchtigen Note und einigen Mandelaromen, auch ein Hauch Brioche, von dezenter Mousse; feingliedrig und sehr angenehm zu trinken, anhaltend fruchtig im Abgang. Ein sehr dezenter und fein gemachter Prosecco, der auch ein passender Begleiter ist zu Blätterteiggebäck.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

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:	Treviso DOC
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	10.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Glera
Artikelnummer:	16459--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colli Nobili

Prosecco Frizzante
Treviso DOC

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	10.5%
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.