



SETAPURA

Prosecco Brut DOC, Perlage (Bio)

Ein Glas Sommerglück am bunten Lido

Beschreibung:

Setapura Prosecco Brut DOC entführt ins Italien der Sechzigerjahre, wo das Leben leicht ist und der Sommer ewig scheint. Ein Tag am Lido, das Meer glitzert, bunte Sonnenschirme tanzen im Wind, der Duft von Salz und Sonnencreme liegt in der Luft. Frisch, lebendig und elegant mit feiner Perlage und Zitrusnoten begleitet er mühelos Aperitif und feine Fischgerichte. Biozertifiziert, vegan und voller Charakter. Setapura ist pure Dolce Vita und prickelnde Sommernostalgie im Glas.

Degustationsnotiz:

Setapura Prosecco Brut DOC entführt ins Italien der Sechzigerjahre, wo das Leben leicht ist und der Sommer ewig scheint. Ein Tag am Lido, das Meer glitzert, bunte Sonnenschirme tanzen im Wind, der Duft von Salz und Sonnencreme liegt in der Luft. Frisch, lebendig und elegant mit feiner Perlage und Zitrusnoten begleitet er mühelos Aperitif und feine Fischgerichte. Biozertifiziert, vegan und voller Charakter. Setapura ist pure Dolce Vita und prickelnde Sommernostalgie im Glas.

Passt zu:

Ideal zu frittierten Meeresfrüchten, asiatischer Küche mit feiner Schärfe und Zucchini-Carpaccio mit Zitronenvinaigrette. Regionale Klassiker wie Sarde in saor, Risotto al Prosecco oder Polentaschnitten mit Pilzen begleitet dieser elegante Schaumwein perfekt.

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
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Perlage (Bio)
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Alkoholgehalt:	11.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Artikelnummer:	14018--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SETAPURA

Prosecco Brut DOC
Perlage (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Vinum 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
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.