

## Prosecco Frizzante DOC

Zardetto

Überzeugender Prosecco mit Spaßfaktor

**Beschreibung:**

Helles Gelb, typische Zitrusaromen, kandierte Birne, Kräuter und Gewürze. Am Gaumen mit subtiler Substanz, solider Komplexität, großartiger Mineralität und feiner Säure.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

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

**Temperatur:**

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

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 10.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 85% Glera, 10% Pinot Blanc, 5% Chardonnay

**Artikelnummer:** 11901--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Prosecco Frizzante DOC

Zardetto

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 88/100
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Glera, 10% Pinot Blanc, 5% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.5%
<b>Servier:</b>	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.