



Prosecco Superiore Brut

Valdobbiadene DOCG, Nino Franco (Bio)

Biozertifizierter Premium-Prosecco von Nino Franco

Beschreibung:

Nino Franco ist eine der besten Prosecco-Adressen in Valdobbiadene – verständlich, dass dieser exzellente Brut bei uns so unheimlich erfolgreich ist. Primo Franco leitet seit vielen Jahren die Geschicke des über 100-jährigen Familienweinguts und sorgt dafür, dass trotz weltweiten Erfolgs die Vorzüge des Boutiqueweinguts bewahrt werden.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein sanftes Nasenbild, das an Aprikosen, Mandelblüten und Limetten erinnert, ergänzt durch einen Hauch Eisenkraut. Lebhafter Auftakt, abgelöst von einer sehr eleganten und harmonischen Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, unterlegt von einer feinen Perlage; einige Honignoten im kompakten Finale mit guter Länge.

Passt zu:

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

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
Subregion:	Coneglio-Valdobbiadene
Produzent:	Nino Franco (Bio)
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	11.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Glera
Artikelnummer:	01453--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prosecco Superiore Brut

Valdobbiadene DOCG
Nino Franco (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 93/100, Champagne & Sparkling Wine World Championships Gold/, Wine Enthusiast 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	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.