

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Contarini

Feinaromatischer Jahrgangs-Prosecco von Contarini



Beschreibung:

Mit diesem Prosecco macht das Feiern noch mehr Spass. Ein wahrlich prickelndes Vergnügen zu einem attraktiven Preis aus dem privilegierten Gebiet Conegliano Valdobbiadene. Prosecco entsteht aus der autochthonen Rebsorte Glera, deren Wurzeln im Nordosten Italiens bis zu 2000 Jahre zurückreichen.

Aromenprofil:

Eher helles Gelb, zartgrüne Akzente. Eine wunderbar offene Nase, die an getrocknete Aprikosen, Gravensteiner und weiße Blüten erinnert, auch ein Hauch mediterraner Kräuter ist auszumachen. Lebhafter Auftakt, abgelöst von einer sehr fruchtintensiven Aromatik, viel gelbe Frucht, auch zitrische Noten; fein moussierend, sehr präsent aber nie aufdringlich, von ausgesprochener Eleganz; anhaltend im Finish.

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
Produzent:	Extra Dry
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Gris
Artikelnummer:	0821823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.