

2019 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. Das Etikett ist neu, die Qualität unverändert überzeugend.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Ein bezaubernder Mandelduft, auch gelber Apfel und ein feiner Honigduft. Am Gaumen sehr ausgeglichen und feintexturiert, unterlegt von einer sehr eleganten Perlage, auch eine Spur Sommermelone und etwas Minze; dezente Briochenoten im aromatisch anhaltenden Finish.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Venetien |
| Produzent: | Contarini |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 11.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 85% Glera, 15% Pinot Grigio |
| Artikelnummer: | 0821819 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry
Contarini

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 85% Glera, 15% Pinot Grigio |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 11.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |