

Prosecco DOC Diamante

47 Anno Domini (Bio)

„Lifestyle“-Prosecco der besten Art!



Beschreibung:

Top Design von der Architektur der Kellerei bis hin zum State-of-the-Art Equipment im Keller. Ein Prosecco, der Schönheit, Luxus, Entspannung und Kunst verbindet – und das alles in zertifizierter Bio-Qualität.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes strohgelb, feiner Prosecco Spumante mit einer beständigen Perlage. Im Duft zeigt er raffinierte, fruchtbetonte, blumige Noten mit subtiler Würze. Am Gaumen saftig und fruchtig, mit einer perfekten Süße-Balance und hervorragender Länge und Dichte im Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Region: Venetien

Produzent:

Bewertung(en): Score 17.5/20

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.0 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85% Glera, 5% Chardonnay, 5% Pinot Bianco, 5% Pinot Grigio

Artikelnummer: 11327--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prosecco DOC Diamante

47 Anno Domini (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 5% Chardonnay, 5% Pinot Bianco, 5% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren