



Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry, Anna Spinato (Bio)

Pure organic luxury!

Beschreibung:

Das bekannte Prosecco-Weingut Anna Spinato aus dem Veneto hat mit grosser Passion einen neuartigen, biozertifizierten Prosecco entwickelt. Sein außerordentliches Aroma hat er der Zugabe von wilden nordischen Moltebeeren zu verdanken. Die hochwertige und dekorative Flasche aus weissem Kristallglas und der goldene Verschluss strahlen ein Hauch von Luxus aus.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Eine fruchtbetonte Nase nach zitrischen Noten und Golden Delicious, dahinter eine zarte Note nach Wildbeeren, auch ein Hauch Himbeer. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr eleganten Fruchtaromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, von angenehmer Mousse und dezenter Frische, ergänzt durch eine angenehme Fruchtsüsse; leicht herb im frischen Finish.

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
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	VIP Norway
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 A99A
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	99% Glera
Artikelnummer:	08898--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry
Anna Spinato (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	99% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 A99A
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren