

# San Salvatore Brut Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch  
buehler.ch

Aromatisch - facettenreich - spannend

## Herkunft

Italien

## Rebsorte

Glera

## Produzent

Conte Collalto

## Verschlusstyp

Champagnerkork

## Jahrgang

2021

## Genussreife

ab 2022

## Flaschengrösse

150 cl

## Trinktemperatur

6 - 8°C

## Alkoholgehalt

11.5%

## Artikelnummer

80315921

## Kulinarik

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Méthode Charmat  
Apéro

## Ausbau



## ÜBER DEN WEIN

Prosecco ist ursprünglich der Name einer weissen Rebsorte, die nur im Nordosten Italiens, in einem kleinen Teil der Provinz Treviso angebaut wird. Seit 2010 trägt die Traubensorte den Namen Glera. Die DOCG-Weinestammen aus dem historischen Kerngebiet des Prosecco rund um Conegliano und Valdobbiadene. Die Bezeichnungen der Proseccchi führen immer wieder zu Verwirrung. Obwohl mit extra trocken übersetzt, ist der „extra dry“, mit 12 bis 20 g Zucker pro l, süsser als der „brut“. Die Proseccchi werden durch eine Tankgärung (Méthode Charmat) erzeugt.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Schillerndes, klares Gold mit hauchfeinen Goldreflexen, langanhaltende Perlage.

### Aromatik

Aromatik: Intensive, reintonige Nase, Zitronen, Apfel, Bananen, verführerische, weisse Blüten, frische Kräuter, dezente Briochenote.

### Körper

Körper: Lebendiger Auftakt, typische Frische feiner Säure, süsse Fruchtfülle, mittelkräftig, im Nachhall mit dem leicht herben, typischen Prosecco-Tick.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)