

# 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

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Glera
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussstyp</b>
Conte Collalto	Champagnerkork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2021	ab 2022
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
150 cl	6 - 8°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
11.5%	80315921
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Apéro	Méthode Charmat



## 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.

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Apéro

## BESCHREIBUNG

### Farbe

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

### Aromatik

Aromatik: Intensive, reintönige 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.

### Gesamteindruck

Gesamteindruck: Angenehmes, cremiges "Mouthfeeling", schöner und eleganter Körper.



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