

San Salvatore Brut Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Aromatisch - facettenreich - spannend

Herkunft

Italien

Produzent

Conte Collalto

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

11.5%

Kulinarik

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Méthode Charmat Apéro

Rebsorte

Glera

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80315724

Ausbau


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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-Weine stammen 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 süsse Fruchtfülle, mittelkräftig, im Nachhall mit dem leicht herben, typischen Prosecco-Tick.

Gesamteindruck

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch