

San Salvatore Brut Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Aromatisch - facettenreich - spannend


SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Glera
Produzent	Verschluss
Conte Collalto	Champagnerkork
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengröße	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
11.5%	80315724
Kulinistik	Ausbau
Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Méthode Charmat Apéro	



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 Prosecchi 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 Prosecchi werden durch eine Tankgärung (Méthode Charmat) erzeugt.

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

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 Briothenote.

Körper

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



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