

Ponte Rosso Extra Brut Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Intensiv - sehr komplex - typisch

Herkunft

Italien

Produzent

Conte Collalto

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

11.5%

Kulinarik

Gefüllte Kaninchenkeule, cremiges
Risotto, frische Pasta, Krustentieren

Rebsorte

Glera

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80321724

Ausbau

Méthode Charmat

ÜBER DEN WEIN

Prosecco als Schaumwein gibt es in der halbtrockenen und trockenen Version. Die Bezeichnungen der Proseccchi führen immer wieder zu Verwirrung. Achtung, der „extra dry“ (obwohl mit extra trocken übersetzt), mit 12 bis 20g Zucker pro Liter, ist süsser, fruchtiger als der „brut“ mit weniger als 15 g Zucker pro Liter.

Gefüllte Kaninchenkeule, cremiges Risotto, frische Pasta, Krustentieren

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares goldgelbes Kolorit, grau-goldener Schimmer, feine Mousse.

Aromatik

Aromatik: Reiche, fruchtige Aromapalette (Zitrone, Apfel, Quittenpaste, gelbe Pflaumen), feine Melissenuance, verführerisch süsser Honig im Finale.

Körper

Körper: Sehr langer leicht süsser Antrunk, frisch, im Gaumen, präsen-
te Aromatik, schönes Süsse-/Herbespiel Süsse-/Herbespiel.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Intensiv, komplex und sehr harmonisch - sehr typisch mit der feinen Herbe im Finale.


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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