

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

Italien

Rebsorte

Glera

Produzent

Conte Collalto

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang

2022

Genussreife

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

6-8°C

Alkoholgehalt

11.5%

Artikelnummer

80315922

Kulinarik

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer

Ausbau

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

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer

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 "Mouthfeeling"



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