

San Salvatore Brut Prosecco Superiore Coneglian Valdobbiadene DOCG


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Aromatisch - facettenreich - spannend

Herkunft

Italien

Produzent

Conte Collalto

Jahrgang

2025

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

11.5%

Rebsorte

Glera

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80315725

Ausbau

Méthode Charmat



ÜBER DEN WEIN

Der Prosecco San Salvatore Brut von Conte Collalto stammt aus den Hügeln von San Salvatore im DOCG-Gebiet Conegliano-Valdobbiadene in Venetien. Die steilen Weinberge profitieren von idealem Klima und mineralischen Böden, die dem Wein seine Frische, Eleganz und klare Aromatik verleihen. Im Glas zeigt er sich feinperlig, fruchtbetont und lebendig. Ein authentischer Ausdruck dieser hochwertigen Hügellage mit viel Trinkfreude.

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer, Apéro

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares Zitronengelb mit leicht sichtbarer Perlage.

Aromatik

Mittlere bis ausgeprägte Intensität mit Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitrone und grünem Apfel, Steinfrüchten wie weißem Pfirsich sowie exotischen Früchten wie Litschi und Honigmelone, ergänzt durch dezente Bröchennoten.

Körper

Trocken mit frischer Säure und feiner, gut eingebundener, cremiger Perlage. Schlanker Körper mit intensiver Aromatik von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit, grüner Apfel), Steinfrüchten (weißem Pfirsich) und exotischen Früchten (Litschi). Der Abgang ist kurz, frisch und harmonisch ausbalanciert.

Gesamteindruck

Ein leichter, aromatischer Prosecco aus dem Herzen von Valdobbiadene.



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