



## Prosecco DOC

Extra Dry Millesimato, Corte Giara by Allegrini

Pure Lebensfreude im Glas

### **Beschreibung:**

Herrlich fruchtiger, köstlich unkomplizierter Jahrgangs-Prosecco. Er stammt aus dem weltberühmten Haus Allegrini, das Italiens bedeutendster Weinführer Gambero Rosso zum Weingut des Jahres 2016 kürte. Dank der saftigen Frucht und der sanften, schmelzigen Art ist dies ein lebenslustiger Prickler für viele Anlässe und ein sehr beliebter Partybegleiter.

### **Aromenprofil:**

Hellgelbe Robe, grünliche Reflexe. Gelber Apfel, Mandelblüten und getoastetes Weissbrot in der eleganten Nase. Frischer Auftakt, abgelöst von einer weichen Frucht nach Mirabellen und Sommermelone, von angenehmer Mousse und feiner Lebendigkeit, sehr ausgeglichen; eine zarte Fruchtsüsse führt ins charmante Finale.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Corte Giara by Allegrini

**Ausbau:** 1.5 Monat im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Glera

**Artikelnummer:** 0862824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Prosecco DOC

Extra Dry Millesimato  
Corte Giara by Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Glera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	1.5 Monat im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.