



SETAPURA

Prosecco Brut DOC, Perlage (Bio)

Ein Glas Sommerglück am bunten Lido

Beschreibung:

Setapura Prosecco Brut DOC entführt ins Italien der Sechzigerjahre, wo das Leben leicht ist und der Sommer ewig scheint. Ein Tag am Lido, das Meer glitzert, bunte Sonnenschirme tanzen im Wind, der Duft von Salz und Sonnencreme liegt in der Luft. Frisch, lebendig und elegant mit feiner Perlage und Zitrusnoten begleitet er mühelos Apéro und feine Fischgerichte. Biozertifiziert, vegan und voller Charakter. Setapura ist pure Dolce Vita und prickelnde Sommernostalgie im Glas.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe. Ein zartes Bouquet nach Zitronenminze und Mandelblüten, auch etwas Klarapfel ist auszumachen. Sehr eleganter Auftakt, gelbfruchtige Noten nach frischem Apfel und Ananas, getragen von einer sanften Mousse, sehr ausgewogen und lebendig, das anhaltende Finale wird unterstützt durch eine passende Frische.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Perlage (Bio)
Ausbau:	2 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Alkoholgehalt:	11.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Artikelnummer:	14018--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SETAPURA

Prosecco Brut DOC
Perlage (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren