

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Contarini

Fein aromatischer Jahrgangs-Prosecco von Contarini



Beschreibung:

Mit diesem Prosecco macht das Feiern noch mehr Spass. Ein wahrlich prickelndes Vergnügen zu einem attraktiven Preis aus dem privilegierten Gebiet Conegliano Valdobbiadene. Prosecco entsteht aus der autochthonen Rebsorte Glera, deren Wurzeln im Nordosten Italiens bis zu 2000 Jahre zurückreichen.

Aromenprofil:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Ein zarter Apfelduft, reife Stachelbeeren und Mandelblüten in der sehr eleganten Nase. Auf dem Gaumen überzeugt viel gelbe Frucht, an Quitten und Mirabellen erinnernd, die sich mit einer feinen Perlage vermählt, gefolgt von einigen Briothenoten dahinter; aromatisch nicht nachlassend bis ins frische, samtige Finale. Ein stilvoller Jahrgangs-Prosecco.

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:	Extra Dry
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Gris
Artikelnummer:	0821824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	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.