



## Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Die pure Lebensfreude im Glas

**Beschreibung:**

Unbeschwerter Prosecco- Genuss zu einem sehr fairen Preis. Das renommierte Weingut Contarini, ein echter Spezialist in Sachen Prosecco, hat diesen beliebten Schaumwein mit auffälligem Karton kreiert. Davon hält man sich gerne ein paar Kartons als Vorrat.

**Aromenprofil:**

Hellgelb, grünlicher Schimmer. Der Duft von Mandelblüten und gelbem Apfel in der zart parfümierten Nase, auch einige Briochenoten sind erkennbar. Subtiler Auftakt, abgelöst von einer eleganten Mousse, die gelbfruchtigen Aromen sind gut eingebunden, auch einige zitrische Noten; frisch und lebendig im mittellangen Abgang, der durch etwas Goldmelisse begleitet wird.

**Passt zu:**

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

**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:** Contarini

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 85% Glera, 15% Pinot Gris

**Artikelnummer:** 0984525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato  
Contarini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Glera, 15% Pinot Gris
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate 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.