



Primo Franco Dry

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Nino Franco (Bio)

Der Grand Cru unter den Proseccos

Beschreibung:

Nino Franco ist einer der besten und ältesten Prosecco-Erzeuger in Valdobbiadene.

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Reflexe. Eine delikate, sehr elegante Nase, die Noten nach Äpfeln, Mandelblüten und etwas Brioche beinhaltet. Am Gaumen zeigen sich ausgesprochen delikate Aromen gelbfruchtiger Art, auch etwas Eisenkraut, untermalt von einer sehr feinen Perlage; die dezente Fruchtsüsse vermählt sich herrlich mit der angenehmen Frische; sehr nobler Abgang.

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

Subregion: Coneglio-Valdobbiadene

Produzent: Valdobbiadene DOCG

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 10.5%

Artikelnummer: 0785123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primo Franco Dry

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt: 10.5%
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.