

Piccolomini Prosecco Frizzante, Glera, DOP, trocken

Italien | Veneto

Beschreibung

Unser Prosecco ist zartperlend, rassig und frisch mit einer dezenten Säure und einer mineralischen Würze. Er kommt mit hellem Strohgelb ins Glas. Dem dezent perlenden Frizzante entsteigen herrlich facettenreiche Citrus-Aromen, gepaart mit weißen Blüten und frischen Mandeln. Er spielt mit den Aromen von Äpfeln und fruchtigen Akazien. Am Gaumen ist er ausnehmend aromatisch und mundfüllend. Erstklassig und super balanciert!

Wussten Sie schon?

Die Rebsorte Glera hieß bis 2010 Prosecco. Ab diesem Datum bezeichnet Prosecco allerdings nicht mehr eine Rebsorte, sondern eine Herkunft, für die sehr strenge Regeln gelten: Die Glera-Trauben, die für den Prosecco verwendet werden, dürfen nur aus einem bestimmten, eng gefassten Gebiet stammen und sowohl die Verarbeitung als auch die Abfüllung darf nur in diesem Gebiet stattfinden. Die Abfüllung selbst darf nur in Flaschen aus weißem oder grünem Glas erfolgen. Durch diese Regelungen wurde ein höheres Qualitätsniveau erreicht und die Wertanmutung der Weine erheblich gesteigert.

Passt zu:

Mit seinem gefälligen Geschmack ist er ein optimaler Aperitif.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Italien	REBSORTE:	Glera
ANBAUGEBIET:	Veneto	KATEGORIE:	Perlwein
GESCHMACK:	trocken	TRINKREIFE:	jung genießen
ALLERGENE:	enthält Sulfite	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	11,6 g/l	SÄURE:	5,3 g/l
ALKOHOL:	10,5 vol. %	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt

