

Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Sorelle Bronca, Colbertaldo



| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Typ | Schaumweine |
| Herkunft | Italien, Veneto |
| Produzent | Sorelle Bronca |
| Ausschanktemperatur | 4-6°C |
| Trinkreif | ca. 3 Jahre |
| Traubensorten | Glera |
| Awards | Gambero Rosso Gläser: 2 |
| Grösse | 1,5 L |
| Artikelnummer | 45028003 |

Bemerkungen

Der Prosecco wird aus der Traubensorte Glera gekeltert, die im "DOCG-Gebiet" Valdobbiadene gedeiht. Dank der perfekten Autoclavegärung präsentiert er sich als angenehmer Schaumwein, mit einem Restzuckergehalt von 9 Gramm pro Liter, einer schön eingebundenen Kohlensäure und der typischen strohgelben Farbe. Das weinige, angenehm fruchtige Bukett mit einem Hauch von Nüssen und grünem Apfel, der feine, ausgewogene, trockene und dennoch cremige Geschmack machen diesen Prosecco di Valdobbiadene der Sorelle Bronca zu einem freudigen Erlebnis, der als Aperitif genauso geschätzt wird wie auch als Begleiter verschiedener Hauptgänge.

Passt zu

Antipasti, Apéro, Leichten Speisen