

WEIN- EXPERTISE

PROSECCO SPUMANTE DOC "LE CONTESSE" 0,2



ART-NR. 12430

ERZEUGER Le Contesse

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb, feine anhaltende Perlage, sortentypisches Bukett von grünem Apfel, Birne und Zitrus, auch feine Mandelnote, sehr trocken, mit harmonischem Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Zeigt sich als feiner Aperitif, aber auch zu Fisch oder kalten, wie warmen Vorspeisen z.B. gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalat.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6°C

REBSORTE(N) Glera

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.20 Liter

ANALYSEWERTE 10.50 %Vol., Restzucker 11.00 g/L, Gesamtsäure 5.80 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank - Charmat Methode

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Le Contesse, S.r.l., Via Cadorna 39, 31020, Tezze Di Vazzola, Italien

ABFÜLLER Le Contesse S.r.l. - Vazzola - Italia