

## WEIN- EXPERTISE

# PROSECCO SPUMANTE DOC "LE CONTESSE" 0,2L



**ART-NR.** 12430

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

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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** 11.00 %Vol., Restzucker 11.00 g/l, Gesamtsäure 5.60 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Edeltahltank - 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