SCHAUMWEINE

Le Contesse Prosecco Brut Organic BIO 75cl



75 cl | IT - Venetien | Le Contesse

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich Apfel, Birne und Akazienblüte mit einem Hauch Zitruszeste. Am Gaumen wirkt der Prosecco Brut-trocken, schlank und sehr frisch, getragen von lebendiger Säure und cremigem Mousseux. Die Frucht bleibt klar und präzise, das Finale sauber, animierend und leicht mineralisch. Le Contesse aus Treviso steht für einen geradlinigen Bio-Stil mit Fokus auf Reintönigkeit.

Traubensorte	Glera
Herkunft	Venetien
Produzent	Le Contesse
Vinifikation	Sanfte Pressung und Reinigung des Mostes durch statische Kaltdekantierung. Kühllagerung eines Teils des Mostes, Weinbereitung des restlichen Teils bei kontrollierter Temperatur und anschließende Lagerung in Edelstahlbehältern bei niedriger Temperatur. Zweite Gärung im Autoklaven mit ausgewählten Hefen. Abfüllung in Flaschen und Ruhezeit in der Flasche für einige Wochen unter kühlen Lagerbedingungen.
Charakter	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich Apfel, Birne und Akazienblüte mit einem Hauch Zitruszeste. Am Gaumen wirkt der Prosecco Brut-trocken, schlank und sehr frisch, getragen von lebendiger Säure und cremigem Mousseux. Die Frucht bleibt klar und präzise, das Finale sauber, animierend und leicht mineralisch. Le Contesse aus Treviso steht für einen geradlinigen Bio-Stil mit Fokus auf Reintönigkeit.
Passt zu	Apéro, Antipasti, Meeresfrüchte, Sushi, leichte Vorspeisen, Salate
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C
Artikel Nr.	09820
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine