



Prosecco Spumante Extra dry DOC

Produzent:

Signore Giuseppe, Veneto

Jahrgang:

NV

Volumen:

10,5 % vol.

Traubensorten:

100% Glera (Prosecco)

Vinifikation:

Vinifikation unter Kältekontrolle und unter Druck. Die Thermostatsteuerung im Stahltank folgt nach der Charmat-Methode für 3 Monate.

Charakter:

Helle strohgelbe Farbe, mit leichten grünen und goldenen Highlights. Der Duft ist zart, prickelnd, fruchtig mit Birnennoten.

Am Gaumen ist der Prosecco frisch, angenehm, geschmeidig und ausgewogen, während er auf einem fruchtigen Abgang beharrt.

Passt zu:

Entdecken Sie ihn als Aperitif, um während einer Feier, eines Geburtstags, für Bankette oder zu einem anderen festlichen Anlass zu teilen. Prosecco begleitet Sie überall hin!

Trinkreife:

Ab sofort bis mindestens 3 Jahre

PC Schwyz Preis: CHF 11.60 inkl. MWST