

Linie Special sizes

MAGNUM Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Schaumwein aus unseren Weinbergen in der Provinz Treviso, hergestellt nach der Charmat-Methode. Dieser frische, weiche und ausgewogene Extra Dry hat die Gaumen der internationalen Jury überzeugt und wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Die Persistenz wird von der Würze des Abgangs bestimmt.

| | | | |
|----------------------|--|---------------------|---------|
| Artikelnummer | SPME3 | Rebsorte | Glera |
| Alkoholgehalt | 11% vol | Gesamtsäure | 5,5 g/l |
| Restzucker | 16 g/l | Serviertemp. | 4-6° C |
| Weinberge | Weinberggruppe in der Provinz von Treviso. | | |
| Vinifikation | Die Trauben werden im September geerntet. In der Kellerei werden die Trauben sanft gepresst und danach beginnt die langsame Gärung in Stahltanks mit ausgewählten Hefen. Die Kohlensäurebildung erfolgt mit dem Charmat-Verfahren. | | |
| Farbe | Brillantes Strohgelb mit grünlichen Schattierungen. | | |
| Geruch | Noten von gelber Birne, Apfel der Sorte Golden und Spuren von Lavendel und Farn. | | |
| Geschmack | Frisch, weich, ausgewogen, die Beständigkeit wird durch den Geschmack bestimmt, die auch den Abgang charakterisiert. | | |
| Empfehlung | Geeignet um Fingerfood zu begleiten, schmackhafte erste Fischgerichte und Seebarsch im Salzbett. Mit rohem Schinken zu probieren. | | |
| Größen | 0.20, 0.35L, 0.75 L, 1.5 L | | |





Auszeichnungen und Anerkennungen



Falstaff Trophy
Prosecco 2023
91 points