

## Linie Special sizes

# "Col de Mez" Brut - Magnum

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Dieser aromatische Schaumwein wird aus Trauben gewonnen, die auf dem historischen Hügel Col de Mez angebaut werden. Die feine und anhaltende Perlage ist das Ergebnis einer 60-tägigen Gärung. Angenehmer Abgang mit mineralischen Akzenten und Zitrusnoten.

Artikelnummer	SBCM3	Rebsorte	Glera
Alkoholgehalt	11% vol	Gesamtsäure	5,5 g/l
Restzucker	8 g/l	Serviertemp.	4-6° C
Weinberge	Hergestellt aus Trauben unserer Rebstöcke auf dem historischen Hügel Col de Mez.		
Vinifikation	Die Trauben werden per Hand 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	Strohgelb mit grünlichen Schattierungen.		
Geruch	Duftend mit Noten von Pampelmusen, Mispeln, weißen Früchten und Krokant. Mineralische Noten, Akazienblüten, Salbei und Andeutungen von frischen Mandeln.		
Geschmack	Frisch, würzig und strukturiert mit einem langen Abgang begleitet von Mineral- und Zitrusnoten.		
Empfehlung	Ideal als Aperitif, perfekt mit frittiertem Fisch und ersten Gerichten auf Gemüsebase sowie Risotto.		
Größen	0.75 L, 1.5 L, 3 L		

