

Prosecco Spumante Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut DOCG



Artikelnr.:5020

Kellerei: Viticoltori Ponte

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Venetien; DOCG-Zonen Conegliano und Valdobbiadene

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 11,5 %

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 100 % Glera

Farbe: Brillantes Strohgelb mit zarten, kupferfarbenen Nuancen.

Duft: Aromatisch und einladend im Duft mit deutlichen Noten von Pfirsich, Birne und Apfel; begleitet von mineralischen Noten und feinen blumigen Komponenten.

Geschmack: Fruchtig und frisch präsentiert er sich am Gaumen mit Noten nach weißen, reifen Früchten; dazu die feine Perlage und ein langes, markantes Finale.

Serviovorschlag: Man kann ihn als Aperitif trinken oder als Abschluss zu trockenem Gebäck oder frischem Obst; er lässt sich aber auch bestens in Fruchtcocktails mischen und belebt jede Gartenparty.

Temperatur: 6 - 8 °C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: auf der Flasche

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: k.A.

EAN Karton: 8005011100550

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 95

Kartons pro Lage: 19

Lagen pro Palette: 5

Bewertungen

Falstaff:

93 Punkte

Falstaff