



## Prosecco Spumante Brut DOC

### Weingut

Im weitläufigen Hinterland von Venedig liegt das Weingut und die Kellerei Le Contesse. Mehr als 40 ha Weinberge, fast ausschließlich mit der Rebsorte Glera (Prosecco) und etwas Pinot Nero bestockt, werden von Hand bewirtschaftet. Zusätzlich werden bei Le Contesse die Trauben von befreundeten Winzern verarbeitet, so daß man auf ein ausgesuchtes Sortiment erstklassiger Schaumweine zurückgreifen kann. Eines der Spitzenprodukte des Hauses ist der Prosecco Spumante Brut DOC oder der höchst bewertete Spumante Rosato ist eine tolle Entdeckung.

### Expertise

#### Jahrgang:

**Alkoholgehalt:** 11.00 % Vol.

**Restzucker:** 10.00 g/l

**Säure:** 5.60 g/l

**Geschmack:** trocken

**Anbaugebiet:** Prosecco

**Rebsorten:** Glera

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Fruchtig, mit zarten Noten von goldenen Apfel und Williams-Birnen und einem Hauch von weißen Blüten. Nicht zu trocken.

### Passt gut zu

mediterranem Buffet, als Aperitif

### Lagerfähig

2 Jahre

### Tipp

Der Prosecco Spumante Brut DOC ist das Aushängeschild von Le Contesse. Er wird stets frisch produziert und zeichnet sich aus durch eine lang anhaltende, sehr feine Perlage, die intensive und trotzdem zarte Fruchtnoten im Aroma freigibt. Ein Spitzenprosecco in Qualität und Ausstattung.