



Le Contesse



Italien

Venetien



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 mit dem orangenen Etikett, der sowohl in der Ausstattung als auch in der Qualität sehr krass aus der breiten Masse anderer Prosecco herausragt. Aber auch der kürzlich höchst bewertete Spumante Rosato ist eine tolle Entdeckung.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 11.00 % Vol.

Restzucker: 10.00 g/l

Säure: 7.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Venetien

Rebsorten: Glera

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

schöne Frucht, süffig und nicht zu trocken, elegante Perlage

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.