



Le Contesse



Schaumwein

Prosecco



Prosecco Spumante Biologico DOC Le Contesse

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:

gesetzl. Herkunft: DOC

Alkoholgehalt: 11.00 % Vol.

Restzucker: 10.00 g/l

Säure: 5.50 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Prosecco

Rebsorten: Glera

Vinifizierung

Manuelle Weinlese, sanftes Pressen, Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltank bei niedriger Temperatur. Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.

Sensorik

Fruchtig, mit zarten Noten von goldenen Äpfeln und Williams-Birnen und einem Hauch von weißen Blüten. Harmonisch und ausgewogen in seiner Süße und Frische.

Passt gut zu

mediterranem Buffet, als Aperitif, zu Fisch

Lagerfähig

2 Jahre

Tipp

Für den Prosecco Spumante Biologico werden nur die reifsten der biologisch angebauten Trauben von Le Contesse verwendet. Die reine Eleganz im Glas und konsequent trocken und sehr harmonisch abgestimmt- ein Schaumwein für jeden Anlass!