Le Contesse SRL

Prosecco Le Contesse Spumante Brut Nature DOC



Art.-Nr.:	0302702
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Geschmack:	naturherb/brut nature
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Glera
Restzucker:	2-3 g/l
Säure:	6.80 g/l
Serviertemperatur:	6-8
Alkoholgehalt:	11 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Farbe:	Weiß
EAN:	8005068003880

Preise

Flasche 10,50 € brutto

Preis pro Liter: 14,00 €

UVP: ~~10,95 €~~ **-4%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Le Contesse Prosecco Brut Nature ist ein prickelnder, feinfruchtiger aber knochentrockener Schaumwein, der bei aller Trockenheit richtig viel Spaß macht.

Der Prosecco Brut Nature wurde natürlich reinsortig aus Glera erzeugt. Die Trauben stammen aus Lagen die sich rund 50 Meter über dem Meeresspiegel befinden und von mittelschweren Böden geprägt sind. Die erste und die zweite Gärung fand jeweils in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt.

• Die verführerische Nase zeigt Aromen von Apfel, Birnen, Melonen, Frühlingsblumen und etwas Brioche.
• Am Gaumen wunderbares Mousseux, finessenreich, feinfruchtig, trocken, sehr elegant und lange anhaltend.
Perlage:Fein und hartnäckig.
• Farbe: Brillantes, blasses Strohgelb.
• Parfüm: Angenehme Blumenaromen, insbesondere durch die zarten Noten von Glyzinien und fruchtigen Akazienblüten mit einem Hauch von goldenem Apfel und Pfirsich
• Gaumen: Angenehm, ausgeglichen und hartnäckig.
Bei einer Temperatur von 6-8 ° C kalt servieren. Hervorragend als Aperitif geeignet, mit trockenem Charakter passt er gut zu Fischgerichten, insbesondere zu rohem Fisch.

Zutaten

Trauben, Zucker, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	209kJ
Energie (kcal)	60kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,30g
Zucker	0,30g
Salz	0,01g
Gesättigte Fettsäuren	0g

8 005068 003880 >