Le Contesse SRL

Prosecco Le Contesse Vino Frizzante Treviso DOC



Art.-Nr.:	0302801
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	10,5 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Glera
Restzucker:	9 g/l
Säure:	5,60 g/l
Serviertemperatur:	8°-10°C
EAN:	8005068000483

Preise

Flasche 7,50 € brutto

Preis pro Liter: 10,00 €

UVP: ~~7,90 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Während andere Betriebe industrielle Hefen einsetzen, kultiviert und vermehrt Le Contesse eigene Hefen. Das hat zwei entscheidende Vorteile: Alle Hefen sind quicklebendig und entsprechend aktiv. So verleihen sie den Weinen eine unvergleichliche Frische...
Das zweite Merkmal: Bei Le Contesse wird der Most nach der Pressung bei minus 2°C gelagert - und erst bei Bedarf vergoren. Dies geschieht direkt in den Drucktanks, wo nach der alkoholischen Gärung sofort die zweite Gärung einsetzt.

Die so erzeugten Schaumweine bleiben dann im gleichen Drucktank bis zu 6 Monate auf ihrer Hefe (bei anderen Erzeugern deutlich kürzer). So entstehen in einem kontinuierlichen Prozess das gesamte Jahr über äußerst fruchtbetonte, reintönige Prosecchi, die von einfachen Prosecchi deutlich abheben.

Vinum: Prosecco Le Contesse gekonnt gemacht, Apfel ,betont frisch ,lang.
Weinwelt: Prosecco Le Contesse besser kann ein Prosecco kaum sein.
Weinwirtschaft: mit 16 Punkten ausgezeichnet. Platz 1.

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	259kJ
Energie (kcal)	62kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,80g
Zucker	0,80g
Salz	0,01g
Gesättigte Fettsäuren	0g



