Le Contesse SRL

Prosecco Le Contesse Spumante Extra dry Treviso DOC



Art.-Nr.:	030276
Gebinde:	1 x 3l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	11 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Farbe:	Weiß
Geschmack:	extra trocken
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Glera
Restzucker:	16.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	8005068001541

Preise

Geschenkspack 89,00 €
brutto
Preis pro Liter: 29,67 €

UVP: ~~95,00 €~~ -6%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Ein strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco.
• Im Geschmack charakteristisch aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel-Birnennote, einem Hauch blumiger Aromen und gut eingebundener Restsüße. Sehr geradlinig und gekonnt gemacht.
• Ideal als Aperitif und zu Hors d´Ouevre.
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.




8 005068 001541 >