

# Italien – Veneto

## GeG Prosecco Spumante Superiore Brut DOCG

### De Faveri

Um einen Prosecco mit Jahrgang keltern zu können, muss vieles stimmen: die Witterung während der Vegetationsperiode, der Reifegrad und der Gesundheitszustand der Trauben. Lucio De Faveri kann sich bei der Auswahl auf seine langjährige Erfahrung abstützen. Er kennt das Terroir, das Klima und die Zonen, wo die Rebsorte aussergewöhnliche Qualität hervorbringt. Das Bouquet in der Nase ist reich an nuancierten Aromen; mehrheitlich fruchtiger, blumiger Natur. Die Perlage ist fein, der Körper gehaltvoll, die Fruchtsäure präsent. Ergo ein Prosecco, der viel bringt und qualitativ von A bis Z überzeugt. Im feinen, anhaltenden Finale zeigt er sich von der besten Seite.



Rebsorten: Glera



Weinausbau: Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut



Passt gut zu: Apéro/Antipasti, Charcuterie, Pasteten/Terrinen, Fischgerichte, Frischkäse



Aroma: grüner Apfel (Granny Smith), blumig, Hefe



Genussreife: 1 bis 2 Jahre



Alkoholgehalt: 11 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl