

Italien – Veneto

Nera Prosecco Spumante Superiore Brut DOCG

De Faveri

Trauben der besten Hügellagen - die Rebberge sind dort sehr steil und perfekt nach Süden ausgerichtet - werden für diesen Prosecco Spumante verwendet. Im Bouquet entfaltet sich ein intensives Fruchtaroma, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhaft fruchtige Säure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet. Um seine unkomplizierte, fruchtige Lebendigkeit in vollen Zügen geniessen zu können, sollte der Prosecco jung genossen werden.



Rebsorten: Glera



Weinausbau: Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut



Passt gut zu: Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Gemüserisotto



Aroma: grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Steinobst, Melone, Hefe



Genussreife: 1 bis 2 Jahre



Alkoholgehalt: 11 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl