DRINKS.

Bottega Prosecco Brut Alexander Treviso DOC 2023 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40926823
Alkoholgehalt	11%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant’Urbano 31010, Italia
Marke	Bottega
Typ	Prosecco
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas Strohgelb mit goldenen Reflexen, feiner und anhaltender Perlage. In der Nase fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich, Zitrusfrüchten und zarte blumige Noten. Am Gaumen frisch, zart, ausgewogen, mit einer harmonischen Mischung aus Säure und Weichheit.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	100% Glera
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben

Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Pizza & Pasta, Risotto, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der Bottega Brut stammt aus der Provinz Treviso in der Region Venetien, wo das Unternehmen Bottega SpA organisch kultivierte Weinberge unterhält. Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. 1977 gründete Aldo Bottega die Distilleria Bottega, die 1992 durch einen Weinkeller ergänzt wurde. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Dieser Prosecco wird aus Glera Trauben vinifiziert, es erfolgt eine Vergärung des Mostes in Edelstahltanks. Die zweite. Gärung findet im Drucktank mit abschliessender Filtration statt. Der Prosecco sollte in einer Schaumwein-Flöte bei möglichst niedrigen Temperaturen (4° bis 5° C) getrunken werden, und er ist für mindestens 1 Jahr lagerbar. Hervorragend als Aperitif und in Cocktails geeignet, ist es auch ein idealer Allround-Wein. Es passt besonders gut zu Pasta, Risotto, Fisch- oder Fleischgerichten und Gemüse sowie zu Pizza.