



Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG Brut Montagner

Typ	Schaumwein
Produzent	Montagner Motta di Livenza
Ausbau	Weiss vinifizierte Trauben, gelesen und weich gepresst. Der Wein wird mit einer ersten Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur erhalten. Der Sekt wird nach der italienischen Methode im Autoklav erzeugt (CharmatMethode), Dauer ca. 60 Tage. Anschließende Filterung und kalt abgefüllt.
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	11.5 %
Traubensorten	Glera
Grösse	75 cl
Artikelnummer	10151075

Passt zu

Der Aperitif-Sekt schlechthin und sehr vielseitig. Sehr gut zu Risotto, Suppen und weißem Fleisch. Ideal zu Fisch, insbesondere mit Muscheln, Meeresfrüchten, Schalentieren und Gemüse (Radicchio und Pilze).

Degustationsnotizen

Strohgelber Wein, weinige/leichte Blume und sehr fruchtig, erinnert an Glyzinien und Akazien; angenehmer und zarter Geschmack, harmonisch mit seinem moderaten Alkoholgehalt.

