

**kein  
Bild  
verfügbar**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Allgemeines:</b>                   | Unser Prosecco Sekt extra dry aus Glera-Trauben überzeugt mit seiner schönen Perlage. Das feine, langanhaltende Moussieren verspricht höchste Qualität. Der trockene Charakter mit fruchtig-floralen Noten machen ihn zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Der Druck des Prosecco Sekts beträgt rund 5 bar. Beim Prosecco sind es max. 2,5 bar. Der Verschluss besteht aus einem typischen Sekt-Korken. |
| <b>Rebsorten:</b>                     | Glera   |
| <b>Produktionsstandort:</b>           | Veneto  |
| <b>Produktionsmenge (Flaschen):</b>   | 8.000   |
| <b>Trinktemperatur:</b>               | 8C - 10C  |
| <b>Alkohol:</b>                       | 11%   |
| <b>Restzucker:</b>                    | 14,29 g   |
| <b>Säure:</b>                         | 5,2 g/l   |
| <b>ph:</b>                            |   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>                | 1 - 2 Jahre   |
| <b>Vegan:</b>                         | Ja  |
| <b>Kontrollstelle &amp; Qualität:</b> | IT-BIO-006, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, EU-Öko-Verordnung   |
| <b>Herstellung:</b>                   | Reinigung und Kühlung der Trauben, temperaturgesteuerte Gärung, zweite Gärung nach der Charmat-Methode. Reift während rund zwei Monaten auf der Feinhefe die ihm Volumen und Körper verleiht. Nachfolgend erfolgt die Klärung durch Sedimentation, ohne den Einsatz von tierischen Eiweißen bei kontrollierter Temperatur.  |
| <b>Geschmack:</b>                     | Leichtes Strohgelb, intensiv und anhaltendes Bouquett mit fruchtig floralen Noten. Weicher Geschmack mit angenehm prickelnder Note.   |

**Verwendung:**

Ideal als Aperitif, passt zu Meeresfrüchten, als Begleiter zu Vorspeisen und eignet sich wunderbar zur leichten mediterranen Küche.

**Inhalt:**

0,75 l

**EAN Stück:**



\*8018759002086\*