

2024 Prosecco Spumante Signore

Giuseppe Extra Dry rosé 2024

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Signore Giuseppe
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Traubensorten	Pinot Noir, Gléra
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00608974

Bemerkungen
Passt zu: Genießen Sie ihn als Aperitif oder in einem Cocktail, mit gegrillten Garnelen, Ceviche oder etwas italienischem Käse.

Ausbau
Traditionelle Weinbereitung des Prosecco mit zweiter Gärung (Methode Martinotti Charmat) für mindestens 60 Tage.

Degustationsnotizen
Farbe: "Leicht lachsrosa Farbe, blass und lebendig". Nase: "Ausdrucksstarke Nase mit einer Mischung aus blumigen Noten, roten Früchten und warmen Gewürzen wie Lakritze." Im Mund: "Im Mund sind die Bläschen fein, leicht und anhaltend und die Frische verbindet sich mit der Cremigkeit in einem perfekten Gleichgewicht."