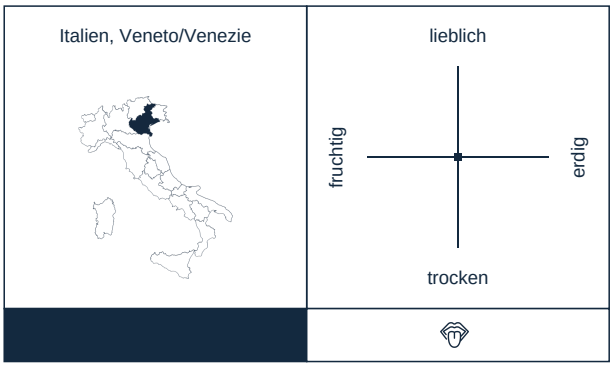
PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO BRUT DOC DOC

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 eine intensive Fruchtaromatik, die uns an grüner Apfel, Birne und Melone denken lässt. Sie ist mit einer dezenten Hefenoten unterlegt. Die lebhafte Fruchtsäure 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.



Glera

Genussreife: 1 - 1 Jahre

Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut

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

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Gemüserisotto

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

11 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873