Produktpass

Prosecco DOC Rosé Brut
Montelvini

Expertise:

Lachsfarbend. In der Nase Aromen von Blumen und weißen Früchten. Am Gaumen sehr vollmundig und samtig mit einer gut eingebundenen Säure.

Geschichte:

Der Unterschied zwischen einem industriell hergestellten **Prosecco** und einem Winzerprodukt, wie zum Beispiel der Prosecco Rosé aus dem Hause **Montelvini** ist in allererster Linie die hohe Qualität der verwendeten Trauben. Wenn man dann noch handwerklich arbeitet und schonend vergärt, merkt man, wie guter Prosecco schmecken kann.
Beim **Montelvini Prosecco Rosé** ist der Qualitätsunterschied deutlich grösser als der Preisunterschied zu einem Massenprodukt, was unterm Strich einfach Spass im Glas macht! In der Nase überzeugt dieser Rosé Schaumwein aus dem Friaul mit Aromen von Blumen und weißen Früchten. Am Gaumen ist er dann sehr vollmundig und samtig mit einer gut eingebundenen Säure.

Artikelnummer:	365333
Rebsorten:	Glera,
Jahrgang:	2020
Qualität:	DOC
Geschmack:	brut
Region:	Friaul
Alkohol:	11 %
Restzucker:	10 g/L
Säuregehalt:	5,5 g/L
Ausbau:	
Reifezeit:	65 Tage
Trinktemperatur:	Grad

<u>Speisenkombination</u>