



ZWEIFEL

1898

PINOT ROSÉ SPUMANTE CUVÉE BRUT

Le Contesse

Der Weinbaubetrieb Le Contesse liegt nahe den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Man konzentriert sich seit vielen Jahren auf die Herstellung von feinen Frizzanti und Spumanti. Modernste Kellertechnik, strenge Auswahl des Leseguts und die Erfahrung im Schaumweinbereich sind die Gründe für den Erfolg. So wurde an der grössten italienischen Weinmesse, der Vinitaly, ein Einzellagen-Prosecco von Le Contesse als bester Schaumwein Italiens mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen aus den Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano, Veneto.

Traubensorten

Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio

Vinifikation

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur

Degustationsnotizen

Feine und anhaltende Perlage, zartes Rosa, fruchtiges Aroma mit Noten von Waldbeeren sowie einem Hauch von Rosen und tropischen Früchten. Harmonisch und ausgewogen.

Geniessen zu

überraschend als Aperitif, super mit Fischgerichten, Fleischgerichte und Käse.
