

DRINKS.

Bottega Prosecco Brut Gold Treviso DOC 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408059
Alkoholgehalt	11%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italia
Marke	Bottega
Typ	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	leicht und harmonisch mit Düften von grünen Äpfeln, Birken, Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Akazien, Lilien, Salbei und Gewürzen sowie mit einer ausbalancierten Säure.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	aus 85% Glera, 7,5% Chardonnay und 7,5% Pinot Noir
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2019: Bronze, Concours Mondial de Bruxelles 2019: Silber, International Wine & Spirit Competition 2017: Silber, Concours Mondial de Bruxelles 2017: Gold,



International Wine Challenge
2017: Bronze, International
Wine Challenge 2016: Bronze,
International Wine & Spirit
Competition 2012: Silber

Etikette	minimalistisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Nicht jeden Tag steht eine Flasche auf dem Tisch, die vollständig in glänzendes Gold gehüllt ist. Der Bottega Prosecco Brut ist jedoch ein Spezialfall. Erfreulicherweise passt das äussere Erscheinungsbild auch hervorragend zur Qualität des Inhalts. Der luxuriöse Prosecco stammt aus der Provinz Treviso in der Region Venetien, wo das Unternehmen Bottega SpA organisch kultivierte Weinberge unterhält. Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. 1977 gründete Aldo Bottega die Distilleria Bottega, die 1992 durch einen Weinkeller ergänzt wurde. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Der goldene Spumante wird vorwiegend aus Glera-Trauben hergestellt, die ab Mitte September gelesen und so schnell wie möglich gepresst werden. Die Gärung des Mosts findet über 40 Tage bei 14-15°C statt. Danach wird der Wein auf dem Hefesatz belassen. Der Prosecco sollte in einer Schaumwein-Flöte bei möglichst niedrigen Temperaturen getrunken und binnen 18 Monaten aufgebraucht werden. Die überwiegend fruchtigen und blumigen Aromen lassen sich gut mit diversen Vorspeisen, Gemüse, Risotto und Meeresfrüchten kombinieren, wobei der Prosecco pur, als Aperitif oder im Cocktail serviert werden kann.