MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Prosecco "Maschio dei Cavalieri" Treviso DOC Spumante Extra Dry



Name:	Prosecco "Maschio dei Cavalieri" Treviso DOC Spumante Extra Dry
Artikel Nr.:	3282
Hersteller:	Cantine Maschio
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Helle, strohgelbe Farbe mit feinem Prickeln. In der Nase zeigen sich Noten von kandierten Früchten und süßlich-zarter Blumenduft. Am Gaumen angenehm frisch mit schöner Frucht und herrlichem Mousseux. Feiner, bleibender Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen in der klassifizierten Prosecco-Region auf alkalischem Sandstein. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst, um nur den freien Most aus dem Herzen der Trauben zu extrahieren. Nach einer zwölfstündigen Ruhephase in Edelstahltanks haben sich die Trubstoffe abgesetzt und werden separiert. Die Gärung kann beginnen. Sie findet für 15-20 Tage bei konstanten, kontrollierten Temperaturen von 18-20°C statt. Dieser Prosecco wird nach der Charmat Methode hergestellt und jung und frisch auf Flaschen gefüllt.
Hersteller-information:	Cantine Maschio stellt eine historische Marke in der italienischen Weintradition dar. Im Herzen von Veneto gelegen, wurde die Kellerei 1904 von Antonio Maschio gegründet. Seit den siebziger Jahren hat sich Maschio auf die Produktion von Prosecco konzentriert und ist seitdem in Italien einer der führenden Hersteller für die Produktion von Perlweinen. 2002 wurde Maschio von Cantine Riunite übernommen und gehört heute zu den drei erfolgreichsten Produzenten von Prosecco.
Servier-empfehlung:	Ausgezeichneter Aperitif und wunderbarer Begleiter zu frischen Meeresfrüchten und erlesenen Fischgerichten. Empfohlene Serviertemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 13,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.