



Prosecco DOC Treviso Brut

Rebsorte(n): 85% Glera und 15% Blend
(Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio)
Anbauregion: Provinz von Treviso
Bezeichnung: D.O.C. Treviso

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 8-10 g/l

Beschreibung: Die Schaumweinbereitung erfolgt nach der Charmat-Methode in Stahlautoklaven nach den durch die Produktionsspezifikationen vorgegebenen Regeln. Dadurch erhält man einen frischen, enthusiastischen, trockenen (brut) Wein, passend zu jeder Gelegenheit. Farbe: Leuchtendes, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Lebendige und anhaltende Perlung. Geschmack: Aromen von guter Intensität mit einem Hauch von Akazienblüte, blumigen und fruchtigen Aromen von gelben Apfel. Frisch, angenehm und harmonisch.

Speisenempfehlungen: Ideal als Aperitif und als Begleitung zu Vorspeisen. Rundet alle Speisen auf Basis von Gemüse und Fisch ab.

Serviertemperatur: 6-7°C



Erhältlich in den folgenden Formaten: 0,75 L

Barcode Karton	Barcode Flasche	Volumen	Flaschen pro Karton	Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage	Lagen pro Palette
8010719003096	8010719003089	75 cl	6	96	16	6

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet. Enthält Sulfite.

SERENA
WINES 1881