

OSTERIA Prosecco DOP

Natürlich darf in einer italienischen Weinserie eine der bekanntesten italienischen Spezialitäten nicht fehlen: der Prosecco. Reinsortig aus Glera-Trauben vinifiziert, wie es für einen Original-Prosecco verpflichtend ist, überzeugt der Osteria Prosecco nicht nur durch seine elegante Ausstattung, sondern vor allem durch seine frische Fruchtigkeit und feine Perlage. Elegante Aromen nach frischem Apfel und etwas getrocknetem Heu.

Erzeuger:	Riegelmarke - OSTERIA
Anbaugebiet:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Perlwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Antipasti, einfach so
Artikel-Nr.	22855
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	12,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	120
Vorhandener Alkohol (Vol%)	10,5
Weinstil	prickelnd

