



Col de Mez Doppelmagnum Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Colli del Soligo |
| Land/Gebiet | Italien/Veneto |
| Appellation | Prosecco Superiore DOCG |
| Produkt | Grossflaschen Schaumweine |
| Traubensorte(n) | Glera (Prosecco) (100%) |
| Ausbau | Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet |
| Alkoholvolumen | 11.0% |
| Restzucker | 16.0 g/l |
| Trinktemperatur | 6 bis 8 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt trinkreif bis innert zwei Jahren |
| Inhalt | 3 ltr |
| Bewertung | SWA Sommelier Wine Awards GOLD |
| Preis CHF | 98.00 |

Mittels der Méthode Charmat wird Prosecco hergestellt. Dabei erfolgt die Zweitgärung in einem Drucktank. Die benötigte Kohlensäure entsteht durch die Zugabe von Zucker und Hefe. Nach rund 3 Wochen ist der Vorgang abgeschlossen. Je nachdem wie viel Restzucker im Wein bleiben soll - er bestimmt die Geschmacksrichtung von Brut, Extra Dry bis Sec - wird dem Schaumwein entweder Zucker oder Traubenmostkonzentrat beigegeben. Zuletzt wird der Tank auf Minusgrade heruntergekühlt. Bei dieser Temperatur wird die Kohlensäure im Schaumwein «inaktiv» und der Prosecco kann gefiltert in Flaschen abgefüllt werden.

Die bemerkenswerte Struktur, die dezente Süssigkeit und die ausgeprägte Eleganz hat den Prosecco «Col de Mez» zum Liebling unserer Kunden gemacht. Er überzeugt mit einem feinen Birnen- und reifen Apfelaroma. Im Gaumen ist er wunderbar füllig, cremig und mit einem schönen Fruchtfinalé ausgestattet.