



Col de Mez Doppelmagnum Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Prosecco Superiore D.O.C.G.
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

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 Süsse 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 Fruchtfinale ausgestattet.