

PROSECCO FRIZZANTE "Rechsteiner"



TRAUBE:	Glera
QUALITÄTSBEZEICHNUNG:	D.O.C.
JAHRGANG:	2019
ANBAUGEBIET:	Piavon di Oderzo
BODENART:	Lehmig
ZIEHUNGSART:	Sylvoz (4.500 Reben/ha)
ERNTEZEIT:	Anfang September
WINEMAKER NOTES:	Nach einer schonender Pressung wird der Most ca. 7 Tage gären lassen. Im Anschluss daran wird er nach der Charmat-Methode im Druckkessel 30 Tage Nachvergoren um eine natürliche Kohlensäurebildung zu erreichen

WEINBESCHREIBUNG:	
Farbe:	Schwaches Strohgelb mit feiner und anhalten der Perlage
Geruch:	Intensiv, fein und fruchtig mit einem Duft nach Äpfeln und Birnen auf blumigem Hintergrund.
Geschmack:	Frischer Geschmack, fruchtig und mit anhaltendem Aroma

SPEISEEMPFEHLUNG:	Sehr geeignet als Aperitiv und zu allen leichten Vorspeisen (insbesondere Meeres-früchten)
--------------------------	--

SERVIEREMPERATURE:	8-10°C.
---------------------------	---------

ANALYTISCHE WERTE:

Alcool:	11,0 % Vol.
Säure total:	5,7 Gr/Lt
Restzucker:	14,0 Gr/Lt

ZUSÄTZLICHE INFORMATION:

Der Name Prosecco geht ursprünglich auf dem gleichnamigen Dorf in der Nähe von Triest zurück und bezeichnete zunächst die Rebsorte und seit 2009 den Anbaugebiet (8 Provinzen um Venetien) wo dieser erfrischende Perlwein produziert werden darf.

Bekannt wurde der Prosecco bereits in den 40er Jahren als in Harry's Bar in Venedig der Bellini (benannt nach dem gleichnamigen Maler) erfunden wurde: Prosecco mit frischem Saft von weißen Pfirsichen. Seit den 80er Jahren ist der Prosecco einer der meist verkauften Weine aus Italien.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) – Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it