

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## ***Vigneto Giardino Dry Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore***

Region: Venetien  
Erzeuger: Adami - Venetien  
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.  
Rebsorte: Glera  
Bestell-Nr.: IVE010516

*Giardino ist die historische Valdobbiadene-Lage, die noch Francos Großvater gepflanzt hatte. In diesem natürlichen Amphitheater reifen die schönsten Trauben der Kellerei, die Franco und Armando in einen Prosecco von großer Finesse verwandeln. Tino Seiwerths persönlicher Prosecco-Favorit aus einer der besten Lagen. Frische, Finesse und innere Dichte küssen rassige Mineralität. Welch intensive Perlage, welch grandiose Frische bereits in der Nase, die sich mit harmonisch eingebundenen, komplexen floralen und fruchtigen Aromanoten verbindet. Grandiose Fülle ohne Schwere, tolle Frische und immer wieder betörende Fruchtanklänge (Birnen, Pfirsiche und rosa Pampelmuse), die ein begeisterndes Orchester bilden mit Mandelnoten und Anklängen an Jasmin. Bella Italia!. Ein langer fruchtiger, mineralischer (!) Nachhall krönt ein singuläres Genusserlebnis. Und im Unterscheid zu den allermeisten anderen Proseccis, die einfach jung getrunken werden wollen, haben wir hier ein Lager- und Entwicklungspotential von 3–5 Jahren. Werte Kunden, ich komme nicht aus dem Schwärmen raus: Welch mediterranes Lebensgefühl! Unbekümmert. Für die unbeschwerteten Momente im Leben. Italien pur. ‚Dolce far niente‘ im Glase verströmend, ein fröhliches und unbeschwertes, prickelndes Eintrinken des Abends mit diesem genialen Spitzen-Prosecco. Und in ein paar Wochen tanzen wir beschwingt in laue Sommernächte. Hervorragend geeignet als Aperitif für intensive Begegnungen mit lieben Menschen und rauschenden Festen; als Begleiter von Gebäck, Kuchen, zu frischem Obst (Pfirsich, Melone) und allem, was Sie persönlich gerne auskosten wollen...*

