

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



Bosco di Gica brut Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore

Region: Venetien
Erzeuger: Adami - Venetien
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorte: Glera
Bestell-Nr.: IVE010200

Im Herzen der besten Anbauzone, auf den Hügeln von Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo, wachsen die Trauben für diesen reinsortigen Prosecco auf hervorragendem Terroir, vornehmlich Kalkböden, die gen Süden ausgerichtet sind. Helles silbriges gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Feine und animierende Nase, die an Apfel, Birne, Honigmelone, Zitronenmelisse und Holunderblüte denken lässt. Erfrischend mit feiner und animierender Pérage betört er den Gaumen und weckt Sommergefühle und die Freude am beschwingten leichtfüßigen italienischen Leben. Sein erfrischender Charakter in Kombi mit dem niedrigen Alkohol von 11 Vol.% vermittelt schwebende Leichtigkeit, ein Prosecco der ohne Reue gut gekühlt bei 8°C in rauen Mengen pur getrunken werden kann oder in der Kombi mit frischen Erdbeeren, Honigmelone mit Parmaschinken und zu würzigen Knabbereien. Wer mag verfeinert seine Früchtebowle oder gießt das kühle Sorbet mit diesem Tropfen auf.

