

**„Giall'oro“ Valdobbiadene Prosecco Spumante DOCG extra dry**

Region	Venetien
Erzeuger	Ruggeri – Veneto
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	Glera
Bestell-Nr.	IVE030400

Riecht man mit geschlossenen Augen am Glas, strahlen sofort reife, rotbackige Äpfelchen uns entgegen, und zarte Duftwolken umschmeicheln die Nase: Akazienblüten, Holunder, auch weißer Flieder. Gewinnt zunehmend an Komplexität, animierende Fruchtigkeit und eleganter Blütenduft bilden eine verführerische, aber auch ruhige, sehr feine Melange, ein Prosecco, der schon beim Riechen entspannt. Im Mund dann noch intensivere Frucht, wieder reife, goldgelbe Äpfel, aber auch süße Zitrusfrucht, die für Frische sorgt, bleibt schlank und leicht, ein superanregender Stoff, der gleichzeitig total unaufgeregt ist, ruht in sich selbst, perfektes Gleichgewicht! Wirkt straff im Mund, trocken, mit einer Anspielung von süßer Frucht, äußerst animierend, und dieser angenehme Geschmackseindruck hallt eine gefühlte Ewigkeit im Mund nach. Wegen seiner leichtfüßigen und



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	29 mg/l
Restzucker	17.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	127 mg/l
Gesamtsäure	6.4 g/l	Analysedatum	22.06.2015



Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003