

Col Credas Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore brut

| | |
|---------------|------------------|
| Region | Venetien |
| Erzeuger | Adami - Venetien |
| Alkoholgehalt | 11 % vol. |
| Rebsorte(n) | Glera |
| Bestell-Nr. | IVE010716 |

Kein Schickimicki. Das ist allerfeinster Edel-Prosecco!

Aprikose schleicht sich da in die Nase. Begleitet von einem Apfel und etwas weißem Honig. Und wenig riecht es. Wunderbar! Kaum aber perlt es im Mund schreit man vor Freude "juppido" hinaus. Das prickelt fein und nervig, ist aber sanft und neckt gerade mal so viel, dass man nicht aufhören kann zu grinsen. Bäckereiaromen auf der Zunge, auch die Aprikose ist mit von der Partie und am Gaumen fühlt sich der „Col Credas“ herrlich herb und, ganz große Überraschung, richtig trocken an. Leicht wie eine Feder schwebt er über die Zunge, ist schlank, hat wenig Alkohol (gerade einmal 11 Vol.%) und brilliert am Zungenrand mit feinen Salzaromen. Hier klebt nichts, hier schiebt sich keine Süße in den Abgang, hier ist alles wunderbar harmonisch und elegant. Prosecco, der mit den ganzen banalen und seelenlosen Blubberweinen nichts zu tun hat. Das ist kein Bussi-Bussi-Schickimicki-Billigsprudel, das ist Stoff für Kenner der Materie. Man dürfte sowas gar nicht sagen, aber das ist der perfekte Partner zu hochwertigen Kartoffelchips. Natürlich geht er zu Langusten, Shrimps und ähnlichen, wem Chips dann doch zu „einfach“ sind. Lassen Sie es plopplern und genießen sie das Perlenspiel. Valdobbiadene wie es sich gehört. So geht Prosecco!



| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | 4 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | 6 g/l | Analysedatum | k.A. |

