

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 AC · 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



Gaiante Prosecco Spumante DOC Treviso brut

Region: Venetien
Erzeuger: Borgoluce
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Glera
Bestell-Nr.: IVE050200

Wer Prosecco sagt, muss Borgoluce sagen!

Als Prosecco wurde lange vieles verkauft, was gar nicht aus dem Anbaugebiet Prosecco stammte. Warum? Weil findige Erzeuger die Prosecco-Traube für Schaumweine nutzten und somit das Wort Prosecco auf das Etikett drucken konnten. Das hat sich geändert: 2009 wurden das DOC Prosecco für eine kontrollierte Herkunft und das noch strenger überwachte DOCG Valdobbiadene-Conegliano definiert. Die Prosecco-Traube erhielt den Namen Glera, mit dem sie im Treviso ohnehin teils bezeichnet wurde. Gut für den Ruf: Wo Prosecco draufsteht, kann man sich nun sicher sein, dass er aus der norditalienischen Weinregion stammt. Das Weingut Borgoluce liegt im Südosten des 2009 offiziell festgelegten Prosecco DOCG-Gebiets Valdobbiadene- Conegliano, des historischen Herzens des Prosecco. Doch auch im DOC-Gebiet Treviso hat dieses traditionsreiche, mittlerweile auf neuesten Stand gebrachte und landwirtschaftlich visionäre Weingut Rebstöcke stehen. Die Trauben für diesen charmanten und unkomplizierten Prosecco stammen ausschließlich aus gutseigenen Weingärten, Borgoluce verzichtet bewusst auf den oftmals üblichen Zukauf für die Produktion der jährlich etwa 400.000 Flaschen, verzichtet darüberhinaus im Rahmen der ‚integrierten Landwirtschaft‘ zudem auf den Einsatz von Pestiziden, Fungiziden und Mineraldünger. Dafür setzt der studierte Agrarwissenschaftler Lodovico Giustiniani, der das Weingut mit seiner Frau Caterina und seine Schwägerin Ninni führt, ausschließlich auf die traditionelle Rebsorte Glera, obwohl bis zu 15 Prozent anderer Rebsorten erlaubt wären. Maximale Kontrolle, maximaler Qualitätsanspruch, ohne Abstriche bereits beim ‚kleinsten‘ Spumante des Hauses. All diese Maßnahmen verdeutlichen anschaulich, welch hochwertiger Einstiegs- Prosecco aus Köhnerhand hier hergestellt wird, und dies für einen wahrlich schlanken Preis. Von kompromissloser Qualität und großem Genuss. Denn der Gaiante Brut glänzt mit cremiger Perlage und saftiger Frische. Erntereife gelbe Früchte, eine Fusion aus Birne, einem Apfelschnitt und frischen Aprikosen. Unterschwellig bereichern in zartem Grün kräuterige und florale Noten. Da blickt ein Tick Minze hervor. Das macht diesen trockenen Prosecco in jeder Sekunde ungeheuer „unstaubig“ trinkfreudig. Ein Allrounder zum Genießen, Anstoßen und als Aperitif!

