

„Rive di Collalto“ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG brut

Region	Venetien
Erzeuger	Borgoluce - Venetien
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Glera
Bestell-Nr.	IVE050518

Nicht nur der beste Prosecco von Borgoluce: Dieser „Brut Nature“ setzt Maßstäbe – „back to the future“!

Wir müssen nur kurz die Dimensionen verdeutlichen: Das Prosecco DOCG-Gebiet Valdobbiadene-Conegliano, das historische Herz des Prosecco, umfasst rund 8.300 Hektar Rebfläche. Die Prosecco DOC-Region ist mehr als 28.000 Hektar groß und erzeugt jährlich 500 Millionen Flaschen. Die absolute Spitze der Qualitätspyramide im DOCG-Gebiet, in dessen Südosten das Weingut Borgoluce liegt, bilden die mit dem Zusatz „Rive“ (lokaler Dialekt für „Hang“) versehenen Proseccchi aus 43 Gemeinden. Die davon produzierten 2,5 Millionen Flaschen jährlich sind im Verhältnis zu oben genannten Gesamtzahlen wenig. Bei einem Rive-Prosecco dürfen die Trauben ausschließlich aus einer der 43 klassifizierten Einzellagen und aus einem Jahrgang stammen. Aufgrund der steilen Hanglagen und der festgelegten Ertragsreduktion bei diesen „Vintage Crus“ ist fast klar, dass die Trauben – wie vorgeschrieben – manuell geerntet werden. Borgoluce geht noch weiter, produziert als „Rive di Collalto“ einen Extra Dry und einen Brut aus der 15 Hektar großen Einzellage Castagnè auf 200-300 Metern mit eiszeitlichen Schotterablagerungen mit hohem Kalkanteil. Ein Terroir, das der Rive-Prosecco von Borgoluce vorbildlich widerspiegelt und das seine mineralische Valdobbiadene-Struktur im Vergleich zum Conegliano-Anbaugebiet abgrenzt. Zudem plant das ohnehin nach den Prinzipien der integrierten Landwirtschaft ohne Pestizide, Fungizide und Mineraldünger arbeitende Weingut diese Lage in 2019 auch noch bio-zertifizieren zu lassen. Der „Rive di Collalto“ Brut zeigt sich im Glas strohgelb. Typisch. Ganz fein und anhaltend steigen Bläschen auf. Wunderschöne Perlage. Und dann wird uns ganz „blümerant“. Den ersten Eindruck des Bouquets prägen florale Aromen. Was man so im Frühjahr rund um eine zarte Blumenwiese beim Vorbeiradeln riecht. Maiglöckchen. Blauregen. Jasmin. Ein Tick grünes Astwerk und gelber, fester Pfirsich und grüner Apfel sind auch mit dabei. Das ist ganz, ganz fein, drängt sich nicht auf, verführt subtil. Vielleicht auch, weil da etwas Unergründliches lauert: Klar, Mineralität! Der erste Schluck verrät es sofort. Am Gaumen herrscht eine grandiose Struktur. Das wirkt straff im positivsten Sinne. Ein gleichberechtigter Dreiklang aus zarter Frucht (gelber Pfirsich, grüner Apfel,



Zitronenschale), ein Strauß aus blumig-kräuterigen Würze wie Minze, Melisse und das ernsthafte Mineralische, das für eine beeindruckende Struktur bei diesem Top-Prosecco sorgt. Der dabei immer diesen unvergleichlich leichten und unbeschwerten Charakter behält. Ein wenig steinig, ein wenig salzig bleibt ein langer Nachhall im Mund stehen. Das bläst uns förmlich wie ein kühler Luftzug in der Hitze des Sommers weg. Das harmoniert so wunderbar zur bestens eingebundenen Säure dieses knochentrocken vergorenen Prosecco! Ein

Trinkempfehlung: Ab sofort bei 8 Grad zu genießen, bis 2022.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

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

<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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333