



Freixenet

Prosecco DOC Extra Dry

Region
Venetien

Rebsorten
Glera

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
11.00%

Charakter

Ausgefallen und besonders zugleich präsentiert sich der neue Freixenet Premium Prosecco D.O.C, aus der Traubensorte Glera, in der einzigartigen schmucken Flasche. Er verführt mit feinsten Blüten-Aromen und zartem Duft nach reifen Zitrusfrüchten. Mit Anklängen von Zitronen, grünen Äpfeln und frischer Grapefruit überzeugt er bereits beim ersten Schluck. Die goldgelbe Farbe und die feinprickelnde Perlage begeistern nicht nur im Glas, sondern auch am Gaumen. Das italienische Qualitätsprodukt eignet sich hervorragend zum Aperitif, als Begleiter zu einem Menü oder als perfektes Mitbringsel!

Weintyp



Die Fruchtigen

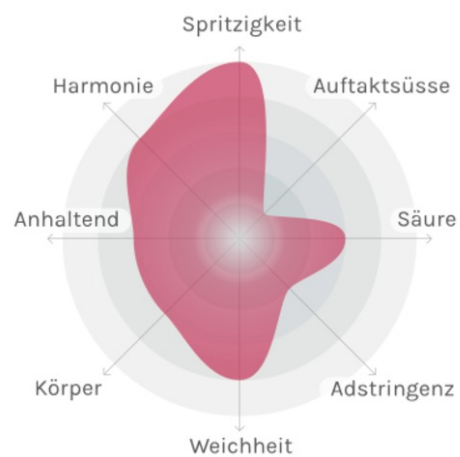


Die Frischen

Produzent/Marke

Freixenet

Die bedeutendste Traditions-Schaumweinmarke der Welt («Established 1861») hat ihren Namen von den Eschenhainen in der Umgebung: Freixe heisst auf Spanisch Esche. Erklärtes Ziel des Unternehmens ist es, dass sich die Geniesserinnen und Geniesser von der Passion und Lebensfreude der Marke mitreißen lassen. Den Beginn der beispiellosen Erfolgsgeschichte des Hauses markiert die Heirat von Dolores Sala mit ihrer grossen Liebe Pedro Ferrer Bosch. Die beiden waren ein unschlagbares Team: Dolores war ihrer Zeit mit detailliertem Wissen über die Weinbereitung voraus, und zusammen mit Pedros wachem Spürsinn als Unternehmer gewannen ihre Schaumweine rasch an Bekanntheit und Anerkennung. Heute führen Pedros und Dolores' Kinder und Enkel das Familienunternehmen.



Passt zu



Gebratener oder
gegrillter Fisch



Idealer Begleiter für
verschiedene Gemüse