

Bottega Accademia Prosecco DOC Brut 75 cl 11%

Bottega Italien Veneto 75 cl 11% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Prosecco mit fruchtigen und blumigen Aromen, ideal als Aperitif oder Begleitung zu Fischgerichten.

Servierempfehlung

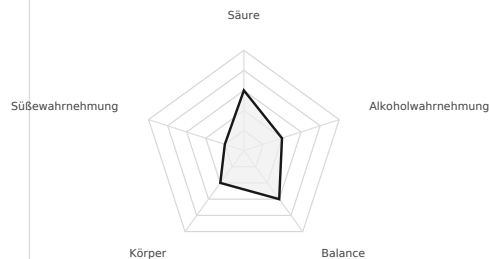
Gut gekühlt bei 4-5 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu Fischvorspeisen, Risotto, Wildkräutern, Fleisch, Pizza, Gemüse, Aufschnitt und Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den täglichen Genuss sowie für festliche Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Hell
Perlage / Still	Perlend
Farbton	Strohgelb
Depot / Sediment	Kein Sediment

Schaumwein

Dosage	Herb
Mousse	Fein
Perlage	Fein
Herstellungsmethode	Tankgärung

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Leicht
Balance	Ausgewogen
Körper	Leicht
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Zart

Vinifikation

Flaschengärung	Keine Flaschengärung
Hefelager	Kurzes Hefelager
Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut
Unfiltriert	Filtriert

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Floral, Elegant, Lebendig
------	--

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Schaumweintulpe
Serviertemperatur	Sehr kalt servieren

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Floral
Länge	Mittel

Begleitung

Speisenbegleitung	Aperitif, Antipasti, Risotto, Fisch, Käse
-------------------	--