

Accademia Cuvée Spumante 75 cl 11%

Bottega Italien Veneto 75 cl 11% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein frischer und ausgewogener Spumante mit blumigen und fruchtigen Aromen, ideal als Apéritif oder Begleitung zu Fischgerichten.

Servierempfehlung

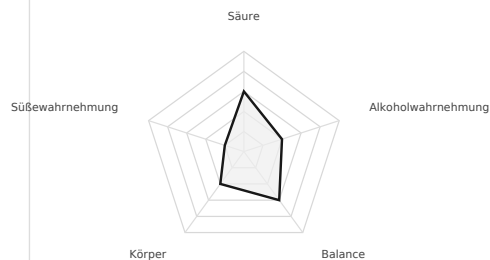
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Fischgerichten und als Apéritif.

Genussempfehlung

Ideal für den Genuss bei besonderen Anlässen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Abgang	
Glanz	Brillant	Säure	Mittel	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Floral, Elegant	Charakter	Frisch, Fruchtig, Floral, Harmonisch
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Leicht				
Farbintensität	Hell	Balance	Ausgewogen				
Perlage / Still	Stark perlend	Körper	Leicht				
Farbton	Strohgelb	Süßwahrnehmung	Trocken				
Depot / Sediment	Kein Sediment	Textur	Weich				
Schaumwein		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Dosage	Herb	Flaschengärung	Keine Flaschengärung	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Aperitif, Fisch, Risotto, Pizza, Geflügel
Mousse	Fein			Glas	Schaumweinflöte		
Perlage	Fein			Serviertemperatur	Sehr kalt servieren		
Herstellungsmethode	Tankgärung						