

Le Contesse Cuvée Spumante Extra Dry 75 cl

Le Contesse Italien Veneto 75 cl 11% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Frischer und eleganter Schaumwein aus dem Veneto mit feiner Perlage, floralen und fruchtigen Aromen und leicht süsslichem Extra-Dry-Stil. Vielseitig und angenehm zugänglich.

Servierempfehlung

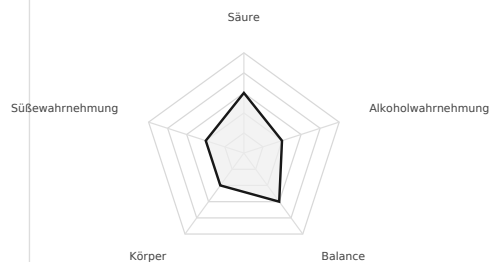
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt ideal zu Apéro, Antipasti, leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten oder Desserts.

Genussempfehlung

Perfekt als Aperitif oder für gesellige Anlässe geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Perlage / Still	Perlend
Farbton	Strohgelb

Struktur

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

Stil und Charakter

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

Aromatik

Frucht	Apfel, Birne
--------	---------------------

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Harmonisch
-----------	-------------------------------------

Schaumwein

Dosage	Extra trocken
Mousse	Fein
Perlage	Anhaltend
Herstellungsmethode	Tankgärung

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Flaschengärung	Keine Flaschengärung
Holzusbau	Nicht im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Schaumweintulpe
Serviertemperatur	Sehr kalt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Aperitif, Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
-------------------	--