

Prosecco di Valdobb. Superiore DOCG Extra Dry

Zarte Aromen von grünem Apfel und Birne, auch Weintrauben, erfrischend spritzig, schöne Perlage

Winzer: Drusian
Region: Venetien
Rebsorte: 100% Glera
Farbe: weiß
Ausbau: Méthode Charmat
Alkohol: 11.5 % vol
Trinktemperatur: 5 - 7°C

Kulinarischer Tipp: Perfektes Aperitif und Einstieg für einen schönen Abend, verlockende Art

0.375 l – Bestellnummer 82100

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 3/5 Trauben
AWC Vienna International Wine Challenge 2019: Gold
Falstaff: 93 Punkte

Drusian
Venetien

Bereits seit drei Generationen ist die Familie Drusian im Weinbau tätig. Francesco Drusian ist in seiner Philosophie sehr rigoros. Die Qualität eines Weines definiert sich für ihn fast ausschließlich über die Beschaffenheit des Leseguts. Deswegen gilt seine ganze Aufmerksamkeit der Physiologie der Traube. Konsequenterweise verarbeitet er ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau, was eine Seltenheit im Valdobbiadene ist. Mittlerweile gehören 80 Hektar in den besten Lagen zu seinem Besitz. Die Pflege der Weinberge erfolgt größtenteils per Hand, auch bei der Ernte wird auf Maschinen verzichtet. So kommen nur gesunde und absolut unversehrte Trauben in den Keller. Dort hingegen setzt Francesco ganz auf Technik. Im Jahr 1998 wurde eine neue Weinkellerei in San Giacomo di Bigolino gebaut, ausgestattet mit modernsten Produktions- und Abfüllanlagen. So werden die Trauben beispielsweise bei einem Druck von nur 1 bar gepresst, um so die Qualität des Mostes so wenig wie möglich zu beeinträchtigen.

Abbildung unverbindlich