



Prosecco Superiore Extra dry «Col de Mez»

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edeltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	16.0 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	GOLD SWA Sommelier Wine Awards Falstaff Prosecco Trophy 2023: 91/100
Preis CHF	13.90

Den «Col de Mez» könnte man auch einen Nobel-Prosecco nennen, stammt er doch aus dem historischen Anbaugebiet um das Städtchen Valdobbiadene. Die Trauben sind auf Terrassen in steinigem Boden gewachsen und danach blitzsauber vinifiziert. Er offenbart eine wunderbare Frische, zarte Frucht und bestens integrierte Säure. Apfel- und Birnenaromen sind dezent herausgearbeitet und die Dosage von 16 Gramm Restzucker passt perfekt.

Mittels der Méthode Charmat wird Prosecco hergestellt. Dabei erfolgt die Zweitgärung in einem Drucktank. Die benötigte Kohlensäure entsteht durch die Zugabe von Zucker und Hefe. Nach rund drei Wochen ist der Vorgang abgeschlossen. Je nachdem, wie viel Restzucker im Wein bleiben soll – er bestimmt die Geschmacksrichtung von Brut über Extra Dry bis Sec –, wird dem Schaumwein entweder Zucker oder Traubenmostkonzentrat beigegeben. Zuletzt wird der Tank auf Minusgrade heruntergekühlt. Bei dieser Temperatur wird die Kohlensäure im Schaumwein inaktiv und der Prosecco kann gefiltert in Flaschen abgefüllt werden.