VINOVERSUM

Seit 1994



Prosecco Treviso Rosé Millesimato Brut 2023

Produzent Colli del Soligo Land/Gebiet Italien/Veneto

Appellation Prosecco DOC Treviso

Produkt Schaumweine

Traubensorte(n) Glera (90%), Pinot Noir (10%)

Anbau Traditionell

Ausbau Im Edelstahltank und danach

im Charmat-Verfahren

versektet

Alkoholvolumen 11.0% Restzucker 11.0 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 6 bis 8 Grad

Optimaler Genuss jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren

Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt

Bewertung 89 von 100 Punkten Weinwirtschaft

Preis CHF 13.90

Nun kommt zum weissen Prosecco also auch der Rosé Prosecco hinzu. Interessanterweise kann aber nicht jeder Winzer, der einen weissen Prosecco erzeugt, auch eine Rosé-Version auf den Markt bringen. Vielleicht fragen Sie sich, warum das so ist. Die Antwort ist simpel: weil es zwei regionale Prosecco-Konsortien gibt - das historische Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG und das Consorzio Prosecco DOC in Nachbarprovinz Treviso. Nach einer Überarbeitung Produktionsbestimmungen im Jahr 2020 erlaubte toleranter eingestellte Konsortium in Treviso ab dieser Ernte seinen Winzern, einen Rosé Prosecco zu erzeugen, wenn nebst der weissen Sorte Glera zudem 10-15 % von der roten Sorte Pinot Noir hinzugefügt wird. Unumstritten ist diese Änderung nicht, da gewisse Stimmen meinen, dass dadurch die Tradition des weissen Prosecco verloren geht.

Zartrosa in der Farbe und mit einer feinen Perlage im Glas zeigt sich der Rosé Prosecco von Soligo. Im Gaumen offenbaren sich fruchtige Noten von Waldbeeren und tropischen Früchten, fein untermalt mit einem Anflug von Rosen. Die zarte Extrakt-Süsse (Brut-Version mit 11,5 g/l Restzucker) steht diesem Schaumwein sehr gut. Ein erfrischendes Erlebnis, dass garantiert Spass bereitet.