

VINOVERSUM

Seit 1994



Prosecco Treviso Rosé Millesimato Brut 2021

| | |
|-------------------|--|
| 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 Edeltank und danach im Charmat-Verfahren versektet |
| Alkoholvolumen | 11.5% |
| Restzucker | 11.0 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 | 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 D.O.C.G. und das Consorzio Prosecco D.O.C. in der Nachbarprovinz Treviso. Nach einer Überarbeitung der Produktionsbestimmungen im Jahr 2020 erlaubte das 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.