



## Prosecco Superiore Brut «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	8.0 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	Berliner Wein Trophy 2025: Argento

Wer einen etwas trockenen Prosecco möchte, wird mit der Brut-Version aus der «Col de Mez»-Linie glücklich. Mit lediglich 8 Gramm hat er halb soviel Restzucker, wie die Extra Dry-Variante. Dabei überzeugt er ebenso mit einer leckeren Frucht und einer guten Länge. Im Gaumen zeigt er feine Apfelaromen, zart unterlegt mit exotischen Fruchtnoten. Hier offenbart sich das ganze Potenzial der Hochlagen des Valdobbiadene und die feine Perlage verführen zum nächsten Schluck.

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.