



BACARO

Bio und Vegan
Prosecco DOC Frizzante

Bacaro lässt sich von den traditionellen venezianischen Weinstuben, den „Bacari“, inspirieren, in denen man gemeinsam Wein im Glas und kleine Häppchen genießt. Dieser biologische Prosecco DOC ist ein idealer Begleiter für den Alltag: sanfte, zarte Perlage, fruchtige Noten und ein Hauch von Wiesenblumen.



Bezeichnung: Prosecco DOC
Typ: Frizzante
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Venetien – Friaul-Julisch Venetien



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden
Alter der Rebstöcke: 10 - 15 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz
Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 10 - 12 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend zu allen Gängen dank seiner feinen, leichten Perlage; auch ein angenehmer Aperitif.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung mit Zweitgärung im Autoklaven.
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb
Aroma: Fruchtig mit Noten von Apfel und weißen Wiesenblumen
Geschmack: Harmonisch