



GENESIS

Bio und Vegan

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Mit seinem geringen Restzuckergehalt und einem Hauch von biologischem und fair gehandeltem Rohrzucker ist Genesis ein reines, besinnliches Erlebnis. Eine Hommage an die Essenz der Perlen, geschaffen für alle, die in jedem Glas Harmonie und Ausgewogenheit suchen.



Bezeichnung: Asolo Prosecco Superiore DOCG
Typ: Spumante Extra Brut
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Colli Asolani - Treviso



IM WEINBERG

Boden: Ton und kalkhaltig
Alter der Rebstöcke: 15 - 30 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Perfekt als Speisenbegleiter dank seines trockenen Charakters, aber auch ideal als Aperitif. Hervorragend zu ersten Gängen auf Basis von Weichtieren und gegrilltem Fisch.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinbereitung mit Gärung bei niedriger Temperatur und zweiter Gärung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: < 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Angenehm und typisch fruchtig.
Geschmack: Kräftige Perlstruktur, mineralisch und trocken.