



QUORUM

Bio und Vegan

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Quorum verkörpert die authentischste Essenz der Region. Seine feinen Perlen und die blumige Frische verleihen diesem Wein einen direkten und ehrlichen Charakter, der die Hügel von Conegliano Valdobbiadene auf unmittelbare Weise zum Ausdruck bringt. Er wurde für alle kreiert, die klare und natürliche Aromen suchen, und bietet eine harmonische Balance zwischen alltäglichem Genuss und der Achtung vor der Tradition.



Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typ: Spumante Extra Dry
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Collalto - Treviso



IM WEINBERG

Boden: Moränenhügel, mittelschwerer Boden, kalkhaltig
Alter der Rebstöcke: 15 - 20 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif. Passt ausgezeichnet zu Fischgerichten als Vorspeise. Nach dem Essen passt er zu nicht allzu süßen Desserts wie Obstkuchen oder Strudel.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung mit Gärung bei niedriger Temperatur und zweiter Gärung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: 14 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Fruchtig mit Noten von gelbem Apfel und weißen Wiesenblumen.
Geschmack: Harmonisch, mit gutem Körper und anhaltend.

Auch im Magnumformat erhältlich: **1.5 L**