



VERA

Bio und Vegan

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato

VERA zelebriert die Authentizität und Eleganz Venetiens. Sein Name, der im Dialekt „Ehering“ bedeutet, steht für ein Symbol der Verbundenheit und Harmonie. Entstanden aus der ausgewogenen Verbindung von Glera und Pinot Noir, zeichnet sich dieser Rosé Brut durch eine feine, anhaltende Perlage, eine zarte rosa Farbe und ein delikates Bouquet aus roten Früchten und weißen Blüten aus.



Bezeichnung: Prosecco DOC Rosé
Typ: Spumante Brut Millesimato
Rebsorten: Glera und Pinot Nero
Anbaugebiet: Venetien



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden
Alter der Rebstöcke: 10 - 20 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Perfekt zum Aperitif. Passt hervorragend zu weißem Fleisch, milden Risottos und Krustentieren. Frisch und strukturiert, begleitet er mit Eleganz Aperitifs, Fisch, weißes Fleisch und vegetarische Gerichte und ist damit ein vielseitiger Begleiter für jeden Anlass

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Glera als Weisswein, Pinot Noir als Rotwein – vereint zu einem Rosé-Sekt. Nachgärung im Druckbehälter von mindestens 60 Tagen.
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 9 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Zartes Rosa
Aroma: Fruchtige und blumige Aromen
Geschmack: Gut ausgewogen, cremig und harmonisch