

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Juli.



Normalpreis 6,90 €

Sonderpreis 5,99 €

Grundpreis pro Liter: 7,99 €

Bezeichnung: "Casa Farive" Cuvée Spumante Rosé Brut VS, Cantine Vedova

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Auf den Hügeln um die Stadt Conegliano und Valdobbiadene bei Treviso im Herzen des Veneto. Das Familienweingut Vedova bewirtschaftet hier seit Anfang des 20. Jahrhunderts mit viel Liebe Hingabe und Verbundenheit zur Tradition ca. 40 Hektar Rebfläche. Hier werden handwerkliche Produkte aus den lokalen Rebsorten hergestellt. Dieser Sekt (Schaumwein) wird aus dafür geeigneten roten Rebsorten hergestellt. Zum größten Teil besteht er aus der klassischen Trauben-sorten für Schaumweine, dem Spätburgunder. Dazu kommt noch ein Anteil der lokalen Raboso-Traube. Nach der alkoholischen Gärung wird der Jungwein einige Wochen in Edelstahltanks gelagert, damit er sich beruhigt. Nach dieser Ruhephase kommt der Wein in einen Autoklave, wo eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode erfolgt und er am Ende dieser zweiten Gärung im Gegendruckverfahren bei einem Druck von mehr als 3,5 bar (Vorschrift für Schaumweine) gefüllt wird.

Farbe: intensives, kräftiges kirschrosa, eine sehr feine Perlage ist im Glas erkennbar

Geruch: In der Nase frischfruchtige Aromen nach Erdbeeren und Waldfrüchten mit einer leichten Hefenote, welche an Brioches erinnert. Dazu erdig-würzige Noten.

Geschmack: Im Mund präsentiert er sich trocken mit einer kaum merklichen süßen Note. Er ist angenehm und fruchtig, mit einem Hauch von Erdbeeren und nussigen Noten, dazu kommt noch eine leichte würzig-erdige Note.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Essensempfehlung: Durch seine leichte spritzige Art eignet sich dieser Sekt hervorragend als Aperitif vor einem guten Essen. Als Essensbegleiter harmonisiert er gut zu Gerichten auf Basis von Krustentieren oder Muscheln, wie z.B. gratinierten Miesmuscheln, oder Krebsbällchen. Auch für eine gebratene Entenbrust ist er als Begleiter eine gute Wahl. Als Mischgetränk für einen Aperol-Sprizz ist er durch seine spritzige und fruchtige Art ebenfalls gut geeignet.