Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Prosecco

Treviso
Colli Asolani di Bedin

Anbaugebiet: Italien / Treviso DOC

Rebsorte(n): Glera

Ausbau / Herstellung: Dieser Prosecco wird im verschlossenen Tank vergoren.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Im Glas durchziehen feine Kohlensäurebläschen die strahlende und strohgelbe Farbe. In der Nase zeigen sich duftige Noten von Zitrusfrüchten, Quitten, Pfirsichen und ein Hauch von Blütenaromen, welche an Akazien und Glyzinien erinnern. Am Gaumen verschmilzt die dezente Lieblichkeit wunderbar mit einer zarten Bitternote und einer anregenden Säure. Eine spritzige und elegante Erfrischung!
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Prosecco ist ideal zum Apéritif, zu Antipasti und zu Sushi. Zu leichten Vorspeisen wie Frischkäse und Süssspeisen mit Früchten, ist er ebenfalls ein besonderer Genuss.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch