



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Prosecco Brut rosé Millesimato

Kategorie	Spumante & Prosecco
Land	Italien
Region	Venetien
Produzent	Le Manzane
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Glera, Pinot Nero
Inhalt	75 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	10615



Vinifikation / Ausbau

Bisher musste der Prosecco mindestens 85% der Rebsorte Glera enthalten und es gab ihn ausschließlich in der weißen Variante. So setzten es die Auflagen des offiziellen Prosecco-Konsortiums (DOC Prosecco) bis dato voraus. 2019 beschloss das Gremium der DOC Prosecco nach Überarbeitung der Produktionsbestimmungen aber, dass ab 2021 (beginnend mit der Ernte 2020) auch die Rosé-Variante zugelassen wird. Dafür werden zur Rebsorte Glera ca. 10-15 Prozent Pinot Noir hinzugefügt, um die rosa Farbe, die Struktur sowie fein-beerige Aromen zu erzeugen. Zwar wird rosafarbener Schaumwein schon lange in Norditalien produziert, jedoch durfte er bisher nicht als Prosecco bezeichnet werden. Strenge Regeln Genau wie die weisse Variante des Proseccos darf auch der Rosé Prosecco ausschliesslich in genau definierten Provinzen Norditaliens hergestellt werden. Nur wenn alle Schritte, von der Lesung bis zur Abfüllung, in den Regionen Venetien und Friaul-Julisch Venetien stattfinden, wird der Prosecco (Rosé) als DOC resp. DOP anerkannt. Im Gegensatz zum weissen Prosecco sind bei der Rosé-Variante kostengünstigere Frizzante (Perlweine) nicht erlaubt. Laut den Bestimmungen muss Prosecco Rosé ausnahmslos mittels der aufwändigeren Spumante-Version erzeugt werden. Dieses Herstellungsverfahren setzt einen zweiten Gärprozess auf der Hefe voraus. Mindestens 60 Tage muss die Rosé-Variante übrigens auf der Hefe reifen. Neben 85 Prozent Glera-Anteil (Minimum) muss ein Prosecco Rosé mindestens 10 Prozent Pinot Noir enthalten. Was auch nicht fehlen darf, ist eine Jahrgangsangabe auf Vorder- und Rückseite, welcher der Begriff „Millesimato“ vorausgeht. Dies gilt als Bestätigung, dass mindestens 85 Prozent der Trauben aus dem angegebenen Jahr stammen.

Charakter

Geschmack: Harmonisch, würzig Seit 2021 erlaubt - Prosecco Rosato: Für Prosecco wird die Rebsorte "Glera" verwendet. Seit 2021 gibt es auch eine Rosé-Variante dafür werden zur Rebsorte Glera 10-15 % Pinot Noir hinzugefügt. Es gelten strenge Regeln bei der Herstellung von Prosecco DOC Rosé Geschmack: Erfrischend fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren & einem Hauch Rosen. Typisch ist die besonders feine Perlage

www.kwd.ch
24 Std. online einkaufen