

Prosecco di Valdobbiadene Spumante »Brut«

Drusian Spumanti

Prosecco gibt es wie Sand am Meer. Und weil es so viele Marken und Qualitäten gibt, verfügt kaum jemand über Kriterien, die guten von den vielen schlechten zu unterscheiden. Hauptsache, die Sache blubbert im Glas. Das ist schade, denn Prosecco kann durchaus ein vergnügliches, authentisches Regionalprodukt sein. Ein Schaumwein, der ob seiner feinen und sanften »Perlage« und seines niedrigen Blasendruckes im Vergleich zum Champagner zu jeder Tages- und Nachtzeit für fröhliche Entspannung sorgt. Guter Prosecco liefert wie kein anderer Schaumwein der Welt Lebensfreude versprühendes Blubbervergnügen, das wunderbar die Lebensgeister weckt. Sein Duft ist dabei weniger expressiv, wirkt aber animierend frisch und rein, unbeschwert und zugänglich.
Francesco Drusian, mit dem wir seit über 25 Jahren zusammenarbeiten, bezaubert in seinem Brut-Klassiker mit eleganter, cremiger Frische im Mundgefühl. Verständlich und doch aufregend prickelnd. Sein weiches Mousseux harmoniert gekonnt mit seiner trockenen, unkomplizierten Struktur. »Brut«, das bedeutet bei Francesco Drusian eine Dosage von rund 12 g/l. Milde Säure lässt ihn spielerisch weich und subtil über die Zunge tänzeln und seine technisch brillante Verarbeitung malträtiert nicht mit aggressiver Kohlensäure. Man genießt sinnlich weiches, feinperliges Blasenspiel - und entspannt prompt. Ein exzellent gemachter, authentischer Prosecco von rarer Referenzqualität. Es geht auch ehrlich in Prosecco.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: trinkreif
Restzucker: 13 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Schönung, Filtration
pH-Wert: 3,45

0,75l
IVW08502

K&U
www.weinhalle.de