



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 ein vergnüglich harmloses, aber 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 nach nicht viel schmeckt und nach nicht viel riecht und doch wunderbar die Lebensgeister weckt. Sein Duft ist dabei so wenig expressiv, wie er animierend frisch und rein wirkt, unbeschwert und nicht fordernd. Italiener mögens lebendig, quirlig, leicht und oberflächlich, von Ausnahmen abgesehen.

Francesco Drusian, mit dem wir seit über 25 Jahren zusammenarbeiten, bezaubert in seinem Brut-Klassiker mit eleganter, cremiger Frische im Mundgefühl. Das können so nur die Italiener. Harmlos 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 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: trinkreif
Restzucker: 12 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Lehm & Ton
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Schönung, Filtration
pH-Wert: 3,45

0,75l
IVW08502



www.weinhalle.de