



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Casa di Malia Prosecco Frizzante DOC

Artikel-Nr: 120122

ANBAUGEBIET Italien / Veneto

REBSORTE(N) Glera

KLASSIFIZIERUNG DOC Frizzante

ERZEUGER Botter

**AUSBAU** Die Trauben aus kontrolliert ökologischem Anbau werden gepresst und im Anschluss im Edelstahl vergoren und ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork, Bügelverschluss

**BESCHREIBUNG** Herrlich duftend und seidig perlend läuft dieser Prosecco ins Glas. Der zarte Duft von grünem Apfel, Limette und Akazienblüten spiegelt sich wunderbar in seinem fruchtig-spritzigen Geschmack wieder. Das Säure-Süße-Spiel bietet die ideale Bühne für seine Aromafrische und den angenehm trockenen Abgang.

**SERVIEREMPFEHLUNG** als knackiger Aperitif oder als Begleiter des ganzen Abends

SERVIERTEMPERATUR 6 - 8 °C



Prosecco boomt und boomt! Der frische, aromatische Perlwein von den schroffen Hängen des Treviso gilt längst als Synonym für italienische Genussfreude. Und während es bei Champagner meist ein größerer Anlass sein muss, gibt es für Prosecco immer einen geeigneten Moment. Erst recht, wenn er so herrlich duftend und seidig perlend im Glas tanzt wie dieses Prachtstück aus kontrolliert ökologischem Weinbau.

Wer Prosecco mag, wird diesen prickelnden Charmeur der Casa di Malia lieben. Perfekt als knackiger Aperitif oder als Begleiter des ganzen Abends.

