



## Prosecco DOC Treviso Rosé Brut 2024

### Marsuret

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Typ</b>                 | Schaumwein  |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Veneto   |
| <b>Produzent</b>           | Marsuret Verona   |
| <b>Klassifizierung</b>     | DOC Treviso   |
| <b>Ausbau</b>              | Im Stahltank  |
| <b>Inhalt</b>              | 75 cl   |
| <b>Jahrgang</b>            | 2024  |
| <b>Genussphase</b>         | bis 4 Jahre   |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 8 - 10°C  |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 11.5 %  |
| <b>Traubensorten</b>       | Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder<br>15 %, Glera 85 % |
| <b>Artikel-Nr</b>          | 13555724  |

## Bemerkungen

Ein raffinierter Spumante Brut mit einer verführerischen zartrosa Farbe, einem intensiven Duft und einem komplexen, aromatischen und lebendigen Bouquet. Er ist jung und temperamentvoll mit vollen, tiefen Aromen von Beeren und reifen Früchten. Sein Geschmack ist elegant, voll, samtig und weich mit einem guten Körper und einer subtilen, anhaltenden Perlage.

## Degustationsnotizen

Dieser feine Rosé-Prosecco gehört zu den spannendsten Nord-Italiens. Seine Nase ist delikater und zeigt ein feines Aromenbild von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Limetten, Weinbergpfirsich und rotem Sommerapfel. Wirkt am Gaumen dynamisch und fröhlich bis zum letzten Tropfen. Frisch, saftig und anregend im Finale.