Fidora

Civranetta Prosecco DOC Spumante Brut

750 ml

Italien, Veneto

Prosecco

9951020005

Glera

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Parmaschinken

(Fleisch, Speck, Schinken (Schwein))

Leichtes Salzgebäck mit Frischkäse

(Käse, Frischkäse, Blätterteig, Brick-Teig, Hefegebäck)

Crevettencocktail

(Meeresfrüchte, Shrimps & Garnelen)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 08.02.2015

Sebastian Bordthäuser: In der Nase ist der Vino Spumante von Fidora noch ein wenig durch Gäraromen geprägt, etwas Hefe sowie etwas Hefezopf. Es folgen Aromen nach Lindenblüten, Holunder sowie etwas Nashi-Birne. Im Mund besticht der Spumante durch ein feingliedriges Mousseux und eine saftige Frucht. Mundfüllend mit feiner Restsüße hat dieser Prosecco eine gute Länge und eine langes Finish. Unkompliziert ohne banal zu sein mit hohem Spaßfaktor. Aufmachen, austrinken!

Farbe:

Helles gelb, silberne Reflexe und prägnante Schaumbildung.

Nase:

In der Nase ist der Vino Spumante von Fidora noch ein wenig durch Gäraromen geprägt, etwas Hefe sowie etwas Hefezopf. Es folgen Aromen nach Lindenblüten, Holunder sowie etwas Nashi-Birne.

Mund:

Im Mund besticht der Spumante durch ein feingliedriges Mousseux und eine saftige Frucht. Mundfüllend mit feiner Restsüße hat dieser Prosecco eine gute Länge und eine langes Finish. Unkompliziert ohne banal zu sein mit hohem Spaßfaktor. Aufmachen, austrinken!