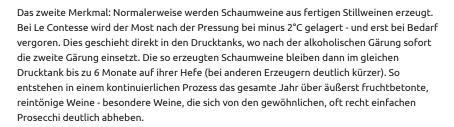




## LE CONTESSE, Conegliano

Das Besondere ist der Feind des Gewöhnlichen! Wer die Prosecchi von Le Contesse probiert hat, wird das nachvollziehen können. Loris Bonotto hatte Anfang der 70er Jahre mit der Produktion des beliebten Schaumweins begonnen und wird heute von seinen beiden Söhnen Davide und Fabio unterstützt. Ein vorbildlicher Familienbetrieb ist entstanden. Während Davide zusammen mit seiner Frau Verkauf und Marketing verantwortet, ist der Önologe Fabio für die Produktion verantwortlich. Vater Loris hat eine besondere Aufgabe: Als Altmeister der Schaumwein-Erzeugung hat er betriebseigene Hefen selektioniert, die eines der beiden Merkmale sind, die die Prosecchi des Hauses Le Contesse zu etwas Besonderem machen. Während andere Betriebe industrielle Hefen einsetzen, kultivieren und vermehren die Bonottos eigene Hefen. Das hat zwei entscheidende Vorteile: Alle Hefen sind quicklebendig und entsprechend aktiv. So verleihen sie den Weinen eine unvergleichliche Frische, die selbst dann noch spürbar ist, wenn die Flasche einen Tag lang geöffnet war..





## Bianco Frizzante Marca Trevigiana

Glera ist die Traubensorte für den Prosecco. Zusammen mit Chardonnay ergibt sie einen höchst überzeugenden, perlenden Weißwein. Weil er aus der Region Treviso stammt, nennt er sich Marca Trevigiana. Ein animierender, herrlich leichter, saftiger und gefälliger Prickler. Ein Durstlöscher mit nur 10,5% Alkohol. Ideal für Parties und große Veranstaltungen. Einer unserer Top-Seller! VEGAN

Weinsorte:	
Trinken bis:	2026
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	Ÿ

