



Bezeichnung: Prosecco Extra Dry Treviso DOC, Consorzio La Marca

Anbaugebiet und Weinausbau: Auf den Hügeln um die Stadt Conegliano und Valdobbiadene bei Treviso im Herzen des Veneto. Die Genossenschaft La Marca hat ihren Sitz in dem Städtchen Oderzo, einer Metropole des Prosecco-Anbaus. Insgesamt verfügt die Genossenschaft über eine Rebfläche von ca. 8.000 Ha und ist damit eine der größten in Italien. Dieser Sekt wird zu 100% aus Prosecco-Trauben hergestellt, welche in den verschiedenen Weinbergen der Genossenschaftsmitglieder wachsen. Er wird im „Charmat-Verfahren“ hergestellt, was bedeutet, dass die zweite Gärung in einem großen Stahl Drucktank erfolgt und der Sekt danach direkt im Gegendruckverfahren in die Flaschen abgefüllt wird.

Farbe: helles, leuchtendes Gelb, eine sehr feine Perlage ist erkennbar

Geruch: In der Nase frischfruchtige Aromen nach Citrus, Apfel und Aprikosen mit einer leichten Hefenote, welche an Brioche erinnert.

Geschmack: Im Mund präsentiert er sich trocken mit einer leichten schmeichelnden Süße, welche von den ca. 15g Restzucker herrühren. Er ist sehr angenehm und die fruchtigen Noten mit einem Hauch von Mandeln lassen sich im Mund sehr gut wieder finden.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Essensempfehlung: Durch seine leichte spritzige Art eignet sich dieser Sekt hervorragend als Aperitif vor einem guten Essen. Oder aber, er wird zu einem nicht zu süßen, fruchtigen Dessert gereicht, wo er mit den Fruchtaromen und der Süße des Desserts gut harmonisieren kann.