



Prospero Brut

Der Name Prospero geht auf die Hauptfigur von „Der Sturm“ zurück, welches als letztes Theaterstück Shakespeares gilt. Prospero nutzt seine Zauberkünste, um seinen rechtmäßigen Titel als Herzog von Mailand zurückzuerlangen. Stürme und andere Mittel helfen dieses Ziel umzusetzen. Dieser ausgezeichnete Schaumwein mit Apfel-, Birnen und Zitronenaromen sowie sanfter und erfrischender Perlung eignet sich hervorragend für Feierlichkeiten.

Regionen

TRAUBE
Chardonnay, Airén und Viura

STIL
Schaumwein

ALKOHOLGEHALT
11 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten gekühlt,
zwischen 6-9 °C**

Verkostungsnotizen

Blassgelbe Färbung mit konstanten Bläschen. Angenehme Apfel-, Birnen- und Zitronenaromen mit einem Hauch Süße und erfrischendem Prickeln.

Speiseempfehlung

Kann allein oder zu vielen Speisen wie Canapés, Fisch oder sogar Apfelkuchen getrunken werden.

Technische Information

Eine häufig als Charmat-Methode bezeichnete Herstellungstechnik wird eingesetzt. Der Wein durchläuft die traditionelle erste Gärung bevor ihm in Drucktanks, in denen die zweite Gärung erfolgt, Hefe und Zucker zugesetzt werden. In den geschlossenen Tanks wird das als Beiprodukt der Gärung entstehende Kohlendioxid vom Wein aufgenommen und führt zur Bläschenbildung. Anschließend wird der Wein in Flaschen gefüllt, um Frische und Aromen des Produkts zu bewahren.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2019 Mundus Vini: Prospero Brut

2019 Berliner Wein Trophy: Prospero Brut

SILBER

2018 AWC Vienna: Prospero Brut

2018 Top 50 Sparkling Wines: Prospero Brut