



Prosecco Treviso Rosé Millesimato Brut 2023

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Prosecco DOC Treviso
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (90%), Pinot Noir (10%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	11.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	89 von 100 Punkten Weinwirtschaft

Nun kommt zum weissen Prosecco also auch der Rosé Prosecco hinzu. Interessanterweise kann aber nicht jeder Winzer, der einen weissen Prosecco erzeugt, auch eine Rosé-Version auf den Markt bringen. Vielleicht fragen Sie sich, warum das so ist. Die Antwort ist simpel: weil es zwei regionale Prosecco-Konsortien gibt – das historische Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. und das Consorzio Prosecco D.O.C. in der Nachbarprovinz Treviso. Nach einer Überarbeitung der Produktionsbestimmungen im Jahr 2020 erlaubte das toleranter eingestellte Konsortium in Treviso ab dieser Ernte seinen Winzern, einen Rosé Prosecco zu erzeugen, wenn nebst der weissen Sorte Glera zudem 10-15 % von der roten Sorte Pinot Noir hinzugefügt wird. Unumstritten ist diese Änderung nicht, da gewisse Stimmen meinen, dass dadurch die Tradition des weissen Prosecco verloren geht.

Zartrosa in der Farbe und mit einer feinen Perlage im Glas zeigt sich der Rosé Prosecco von Soligo. Im Gaumen offenbaren sich fruchtige Noten von Waldbeeren und tropischen Früchten, fein untermalt mit einem Anflug von Rosen. Die zarte Extrakt-Süsse (Brut-Version mit 11,5 g/l

Restzucker) steht diesem Schaumwein sehr gut. Ein erfrischendes Erlebnis, dass garantiert Spass bereitet.