

Prickelt's auch ohne zugesetzten Schwefel?

– Prosecco mit und ohne zugesetzten Schwefel



Prosecco DOC Brut

Prosecco DOC · Schaumwein, brut
am besten bei 4–6 °C



Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel

Prosecco DOC · Schaumwein, brut
am besten bei 4–6 °C

Zum Verstehen: Wie die Perlen entstehen

Beim klassischen Prosecco entsteht zunächst ein stiller Grundwein. Hefe verwandelt den Zucker der Trauben in Alkohol; die dabei entstehende Kohlensäure entweicht. Anschließend kommen der Grundwein, Hefe und etwas Zucker in einen geschlossenen Drucktank. Dort beginnt eine zweite Gärung. Weil die Kohlensäure nun nicht entweichen kann, löst sie sich im Wein und sorgt für die Perlage. Beim Prosecco ohne zugesetzten Schwefel gärt der Traubenmost nur einmal, direkt im Drucktank. Alkohol und Kohlensäure entstehen im selben Vorgang. Der Wein bleibt dort rund 60 Tage, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Weil kein Schwefel zugesetzt wird, muss der Kontakt mit Sauerstoff besonders sorgfältig begrenzt werden.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

- 1 Gut kühlen:** Beide Prosecco gut kühlen. Wenn Sie vergleichen möchten, schenken Sie sie nacheinander in möglichst gleich große, schlanke Gläser ein.
- 2 Den klassischen Brut probieren:** Zeigen sich Renette-Äpfel und feine Blüten? Wie lebhaft und anhaltend wirkt die Perlage?
- 3 Den Prosecco ohne zugesetzten Schwefel probieren:** Finden Sie Apfel, Birne oder Akazienblüte? Wirken die Perlen oder das Mundgefühl anders? Zum Wohl!

Dazu passt: Beide passen zum Aperitif. Zum klassischen Brut schmecken Antipasti, zum Prosecco ohne zugesetzten Schwefel auch Fischgerichte.

Vom Weingut: La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso (Venetien)



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Prickelt's auch ohne zugesetzten Schwefel?

– Prosecco mit und ohne zugesetzten Schwefel



Prosecco DOC Brut

Prosecco DOC · Schaumwein, brut
am besten bei 4–6 °C



Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel

Prosecco DOC · Schaumwein, brut
am besten bei 4–6 °C

Zum Verstehen: Wie die Perlen entstehen

Beim klassischen Prosecco entsteht zunächst ein stiller Grundwein. Hefe verwandelt den Zucker der Trauben in Alkohol; die dabei entstehende Kohlensäure entweicht. Anschließend kommen der Grundwein, Hefe und etwas Zucker in einen geschlossenen Drucktank. Dort beginnt eine zweite Gärung. Weil die Kohlensäure nun nicht entweichen kann, löst sie sich im Wein und sorgt für die Perlage. Beim Prosecco ohne zugesetzten Schwefel gärt der Traubenmost nur einmal, direkt im Drucktank. Alkohol und Kohlensäure entstehen im selben Vorgang. Der Wein bleibt dort rund 60 Tage, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Weil kein Schwefel zugesetzt wird, muss der Kontakt mit Sauerstoff besonders sorgfältig begrenzt werden.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

- 1 Gut kühlen:** Beide Prosecco gut kühlen. Wenn Sie vergleichen möchten, schenken Sie sie nacheinander in möglichst gleich große, schlanke Gläser ein.
- 2 Den klassischen Brut probieren:** Zeigen sich Renette-Äpfel und feine Blüten? Wie lebhaft und anhaltend wirkt die Perlage?
- 3 Den Prosecco ohne zugesetzten Schwefel probieren:** Finden Sie Apfel, Birne oder Akazienblüte? Wirken die Perlen oder das Mundgefühl anders? Zum Wohl!

Dazu passt: Beide passen zum Aperitif. Zum klassischen Brut schmecken Antipasti, zum Prosecco ohne zugesetzten Schwefel auch Fischgerichte.

Vom Weingut: La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso (Venetien)



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN