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 Wein. Im geschlossenen Drucktank folgt mit Hefe und Zucker eine zweite Gärung. Die entstehende Kohlensäure bleibt im Wein und sorgt für die Perlen. Beim Prosecco ohne zugesetzten Schwefel gärt der Traubenmost nur einmal, direkt im Drucktank. So entstehen Alkohol und Kohlensäure in einem Vorgang. Der Wein bleibt dafür rund 60 Tage im Tank.

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-Apfel 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

Prosecco DOC Brut: Enthält Sulfite. · Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel: Ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut; von Natur aus können bei der Gärung Spuren von Sulfiten entstehen. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 7

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 Wein. Im geschlossenen Drucktank folgt mit Hefe und Zucker eine zweite Gärung. Die entstehende Kohlensäure bleibt im Wein und sorgt für die Perlen. Beim Prosecco ohne zugesetzten Schwefel gärt der Traubenmost nur einmal, direkt im Drucktank. So entstehen Alkohol und Kohlensäure in einem Vorgang. Der Wein bleibt dafür rund 60 Tage im Tank.

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-Apfel 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

Prosecco DOC Brut: Enthält Sulfite. · Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel: Ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut; von Natur aus können bei der Gärung Spuren von Sulfiten entstehen. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.