DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 7

Prickelt's auch ohne zugesetzten Schwefel?

– Prosecco mit und ohne zugesetzten Schwefel

Italien · Festtage & Silvester . Von Pizzolato kommen zwei Prosecco Brut ins Glas: einer klassisch ausgebaut, einer ohne zugesetzten Schwefel. Wie sie sich in Frucht, Perlage und Mundgefühl unterscheiden, lässt sich wunderbar probieren.



Prosecco DOC Brut

Glera · Prosecco DOC · Schaumwein, brut

Duft & Geschmack: Strohgelb mit grünen Reflexen; Renette-Apfel und feine Blüten. Samtig, frisch und lebhaft.

Machart: Zunächst entsteht ein stiller Grundwein, anschließend folgt die zweite Gärung im Drucktank.

Passt zu: Aperitif, Antipasti und leichte Vorspeisen.

Das Besondere: „Brut“ bezeichnet Schaumwein mit höchstens 12 Gramm Restzucker pro Liter.

0,75 l · 11 % vol · am besten bei 4–6 °C



Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel

Glera · Prosecco DOC · Schaumwein, brut

Duft & Geschmack: Hellgelb mit grünlichen Reflexen; Apfel, Birne und Akazienblüte. Feingliedrig, floral und frisch.

Machart: Der Traubenmost gärt direkt im Drucktank. Wein und Kohlensäure entstehen dabei in einer Gärung, ohne zugesetzten Schwefel.

Passt zu: Aperitif, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Das Besondere: Die Libelle auf dem Etikett gibt Pizzolatos Dragonfly-Linie ihren Namen.

0,75 l · 11 % vol · 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: Vorschlag für die Verkostung

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!



WER DAHINTER STEHT

La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso (Venetien)

Cantina Pizzolato arbeitet seit 1991 biologisch. Mit der Dragonfly-Linie widmet sich das Familienweingut Weinen ohne zugesetzten Schwefel. Dafür werden die Trauben sorgfältig ausgewählt und die Abläufe im Keller genau überwacht.

Mehr zur Etappe

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.

100 % BIO & VEGAN