Prickelt's auch ohne zugesetzten Schwefel?

– Prosecco mit und ohne zugesetzten Schwefel

Die zwei Weine: alle Angaben



Prosecco DOC Brut

Bartke-Art.-Nr. 08137
nicht eure interne Nummer

Glera · Prosecco DOC · Schaumwein, brut
0,75 l · 11 % vol · am besten bei 4–6 °C

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.



Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel

Bartke-Art.-Nr. 08168
nicht eure interne Nummer

Glera · Prosecco DOC · Schaumwein, brut
0,75 l · 11 % vol · am besten bei 4–6 °C

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.

Worum es geht: 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.

Worauf ihr achten könnt

- Beide gut kühlen und in möglichst gleich großen Gläsern anbieten.
- Die Etappe eignet sich unabhängig von der Reihenfolge zum Anstoßen; kein festes Finale vorgeben.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Beide Prosecco sind als Brut ausgebaut. Beim klassischen entsteht die Kohlensäure in einer zweiten Gärung. Beim anderen gärt der Most direkt im Drucktank, ohne zugesetzten Schwefel. Probieren Sie, wie sich Frucht und Perlage unterscheiden.“*

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.

Das bekommen eure Kundinnen und Kunden: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Die Hinweise helfen euch auch im Verkaufsgespräch.

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!

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Prosecco DOC Brut danach Prosecco DOC Brut ohne zugesetzten Schwefel.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.

Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.

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