Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

292801

Glera extra dry Marca Trevigiana, Vino Spumante

Borgo Molino Vigne & Vini

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feine Perlage, Treviso-Feeling
	Geschmacksrichtung	extra trocken
	Leitaromen	Apfel, Birne, Pfirsich, Blüten
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fischgerichten & Salaten

Farbe	WEISS
Alkohol	11 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite, Schwefeldioxid

Borgo Molino Glera Extra Dry Marca Trevigiana IGT: strohgelb, feine Perlage, Apfel, Birne, weiße Blüten, feiner Schmelz.

Der Glera Extra Dry Marca Trevigiana IGT Vino Spumante von Borgo Molino steht für elegante Spumante-Stilistik aus Venetien. Im Glas zeigt er leuchtendes Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet wirkt zart und klar: weiße Blüten treffen auf Apfel- und Birnennoten, dazu ein Hauch Pfirsich und Zitruszeste. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch strukturiert, mit saftiger Frucht, feinem Schmelz und einem aromatischen Nachhall im Extra-Dry-Profil. Die Cuvée aus Glera und Manzoni unterstreicht die duftige Präzision und die typische Handschrift des Hauses. Ideal serviert bei 6 bis 8 Grad Celsius.

Region

Venetien

Venetien ist besonders bekannt für die Regionen Valpolicella, Soave und Valdobbiadene. Die Winzer sind sehr traditionell verankert und halten am Anbau authochtoner Resorten fest.

Erzeuger

Borgo Molino Vigne & Vini

Inmitten der malerischen Hügeln der Marca Trevigiana hat das Weingut Borgo Molino schon seit 1922 seine Heimat in der kleinen Ortschaft Roncadelle. Die Familie Nardin zeichnet sich vor allen durch viel Erfahrung und Leidenschaft für den Wein und für die Prosecco-Traube aus. Mit seinen beiden Söhnen Paolo und Pietro hat nun die dritte Generation das Ruder des Familienbetriebes übernommen. Paolo, Önologe und verantwortlich für die Produktion, wird bei der Weinbereitung von Andrea Artico, einem der gefragtesten Önologen des Veneto, unterstützt. Die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und das außergewöhnliche Klima in den Hügeln um Ormelle ermöglicht die Herstellung von Perl- und Schaumweinen von besonderer Eleganz und Finesse.

Rebsorten

100%	Glera

Zutaten

Trauben, Fülldosage, Saccharose, Versanddosage, Konservierungsstoffe (Sulfite), Stabilisatoren (E353), unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	287
Brennwert in kcal pro 100ml	69
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,9
davon Zucker in g pro 100ml	1,4

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de