



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Canevel Cuvée Oro Spumante Brut

Artikel-Nr: 125169

ANBAUGEBIET Italien / Valdobbiadene

KLASSIFIZIERUNG Spumante

ERZEUGER Canevel Spumanti

AUSBAU Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur.

VERSCHLUSS Korkverschluss

BESCHREIBUNG Dieser trockene strohgelbe Spumante überzeugt in der Nase mit delikaten Noten von Apfel und weißen Blüten. Am Gaumen ist er kräftig, doch gleichzeitig wunderbar weich mit feiner Perlage.

SERVIEREMPFEHLUNG Perfekter Aperitif. Aber auch ideal zu Nudelgerichten mit Fisch oder Gemüse oder zu gedämpften Fischgerichten. Delikat auch zu gegrilltem hellen Fleisch mit Gemüse.

SERVIERTEMPERATUR 6 – 8 °C



Im Dialekt des Valdobbiadene bedeutet „Canevel“ so viel wie „kleiner Keller“. Als Mario Caramel sein frisch gegründetes Weingut auf diesen Namen taufte, dachte er dabei an einen gut gehüteten Ort, an dem die besten Weine mit all ihren Geheimnissen und Traditionen verwahrt würden. Das war vor über 40 Jahren. Seitdem ist der „kleine Keller“ zu einem der interessantesten und erfolgreichsten Prosecco-Häuser im Valdobbiadene-Conegliano Superiore DOCG avanciert. Die Spumante von Canevel zeichnen sich durch eine einzigartig zarte und seidenweiche Perlage aus. Grundlage dafür ist die Versenkung bei kontrolliert niedriger Temperatur (zwischen 12 und 14 °C) unter Verwendung von Reinzuchthefen. Die reichhaltigen ton- und mergelhaltigen Böden marinen Ursprungs verleihen den Weinen eine intensive mineralische Note. Besonderes Augenmerk legt man auf die Einzellagen-Crus. Mit dem Terre del Faè aus der gleichnamigen Prestige-Lage präsentiert man einen kostbaren Extra Brut Spumante, der mit seinem knackig-trockenen Geschmack und dem delikaten Bukett von Rebblüten, Mandeln und Renetten die boden-klimatischen Voraussetzungen seiner Heimat auf unverwechselbare Weise zum Ausdruck bringt.

