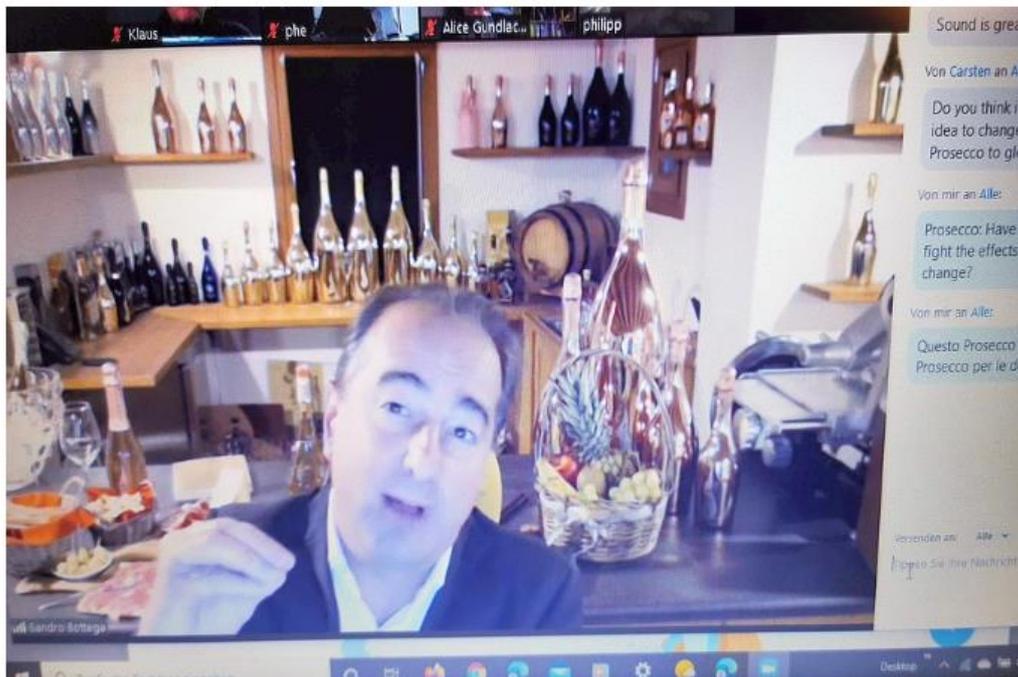


BOTTEGA: NEUER PROSECCO MIT PINOT NOIR

29. November 2020 // von KLAUS FELDKELLER // Kommentare deaktiviert



Sandro Bottega, Mitinhaber der familiengeführten Bottega SpA, stellte einen neuen Typus von Prosecco vor: in einem Webinar (Foto) für das deutsche Fachpublikum:

Neben anderen Produkten aus dem Hause Bottega liegt der Fokus auf dem *Il Vino dei Poeti – Prosecco Rosé DOC Spumante Brut*, der jetzt auf den deutschen Markt kommt. Ein völlig neuer Typ von Prosecco, dessen Produktion durch eine im Sommer dieses Jahres vollzogene Modifikation des italienischen Weinrechts möglich geworden ist. Sandro Bottega ist ein Pionier auf diesem Gebiet. Der Prosecco Rosé zeichnet sich als Cuvée aus 85% Glera und 15% Pinot Noir durch die charakteristische Erscheinung und eine große Komplexität der Aromen aus. Farbe und Aussehen: leuchtend rosa Perlmutter, feine, persistierende Perlage.

Bouquet: Fruchtbige Aromen (mit deutlichen Noten von Apfel, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und Walderdbeeren) und blumige Noten wie Pfirsichblüten. **Geschmack:** Frisch und zart, duftet am Gaumen und bestätigt die olfaktorischen Empfindungen. 11,5 % Alkohol.

Serviertemperatur: 4-5 ° C. Hervorragend als Aperitif, kann der Rosé auch zu kalten und leichten Gerichten serviert werden, wie zum Beispiel Caprese oder roher Schinken mittleren Alters mit Gemüserisottos oder gegrilltem weißem Fleisch. Perfekt zu rohem Fisch und Sushi. Es wird auch in Kombination empfohlen mit Pizza.

Im Vergleich wird der klassische, international vielfach preisgekrönte *Prosecco Bottega Gold* im Anschluss degustiert. Bottega Gold ist ein Prosecco DOC, der durch Weinbereitung von Glera-Trauben aus der Provinz Treviso gewonnen wird. Bottega Gold wurde als „Glamour Sparkling“ definiert, das sich durch die charakteristische goldene Flasche auszeichnet. Pflanzen pro Hektar: 3000-3500 – Erntezeit: Ab Mitte September – Ertrag pro Hektar: 150 q/ha. Die Trauben werden geerntet und schnell in den Keller gebracht, um ihre Qualität zu erhalten und Veränderungen zu vermeiden, die verursacht werden könnten durch frühe Oxidation – mikrobielle Kontamination – Sonneneinstrahlung. Die Trauben werden leicht gepresst und der erhaltene Most wird bei niedriger Temperatur gelagert, um seine Frische zu bewahren.

Die Gärung erfolgt teilweise ausgehend von Most. Der gesamte Prozess dauert etwa 40 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 14-15 ° C unter Zugabe ausgewählter Hefen. Nach der Gärung bleibt der Wein in Kontakt mit der Hefe: Die toten Hefezellen setzen einige wichtige Verbindungen frei, die den Körper, die Struktur und das Aroma des Weins verbessern. Farbe und Aussehen: Helle, strohgelbe, feine und anhaltende Perlage. Bouquet: Typisch und raffiniert mit fruchtigen (grüne Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte) und blumigen (weiße Blüten, Akazien, Glyzinien und Maiglöckchen) Noten, Salbei und Gewürzen im Abgang. Geschmack: Weich, harmonisch und elegant, mit einem leichten Körper und einer lebendigen, aber ausgewogenen Säure. Alkohol: 11% – Serviertemperatur: 4-5 ° C. – Serviervorschläge: Hervorragend als Aperitif und in Cocktails, passt es besonders gut zu Vorspeisen, leichten ersten Gängen (Meeresfrüchte und Kräuternudeln und Risotto), gedämpften oder rohen Fischgerichten, gegrilltem weißem Fleisch, gedünsteten oder frischen Gemüsegerichten.

Limoncino, der traditionelle Zitronenlikör, ein traditioneller italienischer Likör aus dem Ende des 19. Jahrhunderts. Die Zitronenschalen sind die feine Zutat dieses Produkts. Limoncino Bottega wird aus einer Infusion von Femminello-Zitronenschale hergestellt. Dieses in Italien weit verbreitete Peeling besteht aus dünnem Korn und hochwertigen ätherischen Ölen. Diese Zitronensorte wird wegen der Fruchtbarkeit der Pflanze, die das ganze Jahr über blüht „Femminello“ genannt. Es ist sehr kälteempfindlich, aber sehr widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen und kann eine konstante Produktion liefern.

Die Zitronen wachsen auf natürliche Weise und unbehandelt in Gebieten mit warmem, trockenem Klima und einem entwässernden Boden, der reich an Kies, Sand und Torf ist. Zitronen werden auf dem Höhepunkt der Reife gepflückt, von Hand gewaschen und geschält, wobei der weiße Teil (bitter) entfernt und nur die gelbe Schale ausgewählt wird, die reich an ätherischen Ölen ist. Die Zitronenschalen werden etwa 30 Tage lang mit Alkohol infundiert. Dies ermöglicht die Extraktion der Aroma- und Farbstoffe.

Die Flüssigkeit wird dann von der Schale getrennt. Schließlich werden Zucker und hochwertiger Grappa hinzugefügt, was diesen Limoncino einzigartig und unverwechselbar macht. Farbe und Aussehen: Zitronengelb. Bouquet: Intensives Aroma reifer Zitronen. Geschmack: Süß, voll, saftig mit einem leichten Zitrusduft. Alkohol: 30% – Serviertemperatur: -18 ° C. Serviervorschläge: Perfekt als Zutat für Aperitifs, ausgezeichnet als After-Dinner-Drink, passt er auch gut zu Eis, Sorbets und frischen Obstsalaten.

Der 12 Monate in Eichenfässern gereifte *Prosecco Grappa Fumé*: Farbe und Aussehen: Bernsteinfarbe. Bouquet: Intensiv und faszinierend, erinnern seine Geruchsnoten an Trockenfrüchte (insbesondere Rosinen), Vanille und süße Gewürze. Geschmack: Geschmeidig und rund, am Gaumen zeichnet sich ein würziger Nachgeschmack mit einem zarten Vanillearoma im Abgang aus. Chemische Eigenschaften: Alkohol: 38% – Serviertemperatur: 10-12 ° C. Serviervorschläge: Gealterter Grappa ist eine Zutat in Cocktails und Longdrinks. Er passt perfekt zu dunkler Schokolade, insbesondere mit Kuchen auf Kakao- oder Kaffeebasis und ebenso mit Gebäck mit Mandel-, Nuss- oder Pistazienkeksen.

