

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

## Brut

Die Grundweine werden so frisch wie möglich im Autoklav versetzt, mit 0–12 g/l Traubensüsse, energiegeladen, straff und fokussiert, die Perlage fein



**Weinglas**  
Tulpenförmig



**Servier-  
temperatur**  
8 °C

### Hauptaromen



Apfel



Zitrusfrucht



Weisse Blüten

## Extra Dry

Die klassische Version, auch diese Grundweine werden so frisch wie möglich im Autoklav versetzt, mit 12–17 g/l Traubensüsse, Frucht und Säure harmonisch und anregend, die Aromen reif, einladend und süffig, die Perlage cremig



**Weinglas**  
Tulpenförmig



**Servier-  
temperatur**  
8 °C

### Hauptaromen



Gelbe Äpfel



Weisser Pfirsich



Frische  
Mandeln

- Steak-Tartar
- Garnelencocktail
- Sushi

## Vorspeise

- Hummus mit Crudités
- Prosciutto und Salami
- Frühlingsrollen mit scharfsüßem Dip

- Pasta mit Meeresfrüchten
- Dorade im Ganzen im Ofen gegart mit Tomaten und Kräutern
- Backhendl

## Fleisch/Fisch

- Entenbraten mit Orangensauce
- Rinderbrust mit Meerrettich
- Backfisch mit Remoulade

- Gebratene Steinpilze mit Polenta
- Tagliatelle mit Zitronenbutter
- Lauchgratin

## Gemüse

- Risotto mit Radicchio Trevisano
- Schwarzwurzeln mit Trüffelbutter
- Karottengemüse mit Haselnussknusper

- Robiola
- Mozzarella
- Junger Ziegengouda

## Käse

- Asiago
- Scamorza
- Gorgonzola dolce