Topp-Tipp für

SCHNÄPPCHENJÄGER

PROSECCO-Qualität zum Glera-PREIS!



Profitieren Sie von der neuen Prosecco Regelung!

Was ist Glera?

Glera ist ein anderer Name für die Rebsorte Prosecco. Mit der neuen Appellation Prosecco DOC hat Prosecco als Bezeichnung für die bekannte Rebsorte ausgedient und ist stattdessen seit Ende 2009 eine geografische definierte Ursprungsbezeichnung.

Was bedeutet Colli Trevigiani?

Als Prosecco darf nur ein bestimmter Ertrag an Glera-Trauben pro Hektar deklariert werden. Aber was passiert mit den restlichen geernteten Trauben? Diese stammen aus dem gleichen Weingarten, werden aber unter dem Namen Glera verkauft. Colli Trevigiani bezeichnet ein Weinbaugebiet, das sich innerhalb des Prosecco DOC Gebietes befindet. Durch den Zusatz Colli Trevigiani ist die Herkunft der Trauben aus dem besten Ursprungsgebiet des Prosecco DOC garantiert. Der Glera dei Colli Trevigiani bietet also Prosecco-Qualität zum Glera-Preis!

- *Prosecco - Qualität von Villa Armellina*
- *Gleiche Trauben (Glera = Prosecco)*
- *Gleiches Anbaugebiet (Colli Trevigiani)*
- *Besserer Preis*

Vino bianco IGT frizzante
Mit Kordel

HUGO

der Aperitif aus Südtirol - leicht, spritzig...lecker

<u>Für 5 Personen</u>

750 ml Prosecco/Glera (Von Villa Armelina) 500 ml Mineralwasser mit viel Kohlensäure, 100 ml Holunderblütensirup (Gibt's bei mir)
15 Blätter Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel nach Belieben

Minzblätter in ein bauchiges Weinglas geben. (Anderes Glas geht auch) Die Blätter mit dem Mörser etwas andrücken. Eine Limettenscheibe und Eiswürfel dazu. Dann mit Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup auffüllen. Fertig und genießen.



SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE