

# Viticoltori Ponte Venetien



## Art.6978 Bianco Frivolino Frizzante 6x0,75l / 2,29€



Anbaugebiet:	Veneto flacher Schlamm-, Kies- und Tonboden
Rebsorte:	weiße Trauben aus der Region
Farbe:	blasses strohgelb mit grünlichen Reflexen
Geruch:	angenehm fruchtig, sehr intensiv nach weißen und gelben Früchten
Geschmack:	jung, frisch, lebhaft und samtig, sehr weich und harmonisch
Alkoholgehalt:	10,5 %
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Serviervorschläge:	als Aperitif zur leichten, mediterranen Küche, Fischgerichten und jungem Käse

Gesamtsäure: 5,30 g/l  
Restzucker: 12,00 g/l  
Trockenextrakt: 17,00 g/l  
SO<sub>2</sub>: 210,00 mg/l

## Art.6979 Ponte Prosecco DOC Frizzante 6x0,75 l/2,95 €



Anbaugebiet:	Veneto Provinz Treviso, flache Kies-, Schlamm- und Tonböden
Rebsorte:	100% Prosecco
Farbe:	zitronengelb mit grünlichen Reflexen
Geruch:	feines, fruchtiges Bouquet mit Anklängen an Äpfel und Stachelbeere, aber auch blumige Noten und etwas Gras, im Hintergrund leichte Hefearomen
Geschmack:	leichte, aber feine Perlage weich, samtig, mit herrlich fruchtigen Komponenten
Alkoholgehalt:	11.0 %
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Serviervorschläge:	

**Art.6980 Prosecco Spumante Extra Dry 6x0,75 l/5,29 €**



- Anbaugbiet: Veneto nördlich des Piave, Provinz Treviso
- Rebsorte: 100% Prosecco
- Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen
- Geruch: elegantes, frisches und fruchtiges Bouquet mit Anklängen an grüne Äpfel, Pfirsich und Birne begleitet von mineralischen Noten und feinen blumigen Komponenten
- Geschmack: fruchtig frisch, vor allem reife weiße Früchte präsentieren sich am Gaumen mit kräftiger, feiner Perlage langes, markantes Finale
- Alkoholgehalt: 11,5 %
- Serviertemperatur: 6 - 8 °C
- Serviervorschläge: hervorragend als Aperitif und zu leichten Speisen, Vorspeisen und zu festlichen Anlässen

Gesamtsäure: 5,80 g/l  
Restzucker: 17,50 g/l  
Trockenextrakt: 18,00 g/l  
SO<sub>2</sub>: 185,00 mg/l

**Art.6981 Il Giovani Pinot Grigio 6x 1,00 l/3,38 €**



- Anbaugbiet: Veneto Provinz Treviso und Venedig
- Rebsorte: 100% Pinot Grigio
- Farbe: leicht strohgelb mit grünlichen Reflexen, manchmal mit kupferfarbener Nuance
- Geruch: jung, nach grünem Gras mit einigen Noten von Dattelpflaumen und Brotkruste, aber auch Kakao
- Geschmack: geschmackvoll, trocken, mit guter Struktur und sehr schöner Würze
- Alkoholgehalt: 12,0 %
- Serviertemperatur: 6 - 8 °C
- Serviervorschläge: hervorragend zu Risotto, Pasta, würzigen Fischzubereitungen und jungem Käse

Gesamtsäure: 5,60 g/l  
Restzucker: 7,00 g/l  
Trockenextrakt: 18,00 g/l  
SO<sub>2</sub>: 140,00 mg/l

**Art.6987 Il Giovani Merlot 6x1,00 l/2,79€**



Anbaugebiet: Veneto Provinz Treviso und Venedig  
Rebsorte: 100% Merlot  
Farbe: lebhaftes granatrot mit zarten Reflexen  
Geruch: frisch und fruchtig mit feinen Aromen kleiner roter Beeren  
Geschmack: lebendig, geschmackvoll, angenehm weich und würzig  
Alkoholgehalt: 12,0 %  
Serviertemperatur: 16-18°C  
Serviervorschläge: Antipasti, Pasta, Geflügel, leichte Fleischgerichte

Gesamtsäure: 5,30 g/l  
Restzucker: 9,00 g/l  
Trockenextrakt: 23,50  
SO<sub>2</sub>: 140,00 mg/l

**Art.6988 Comaro Vino da Tavola Bianco (Bügelverschluss) 6x1,0l 3,25€**



Anbaugebiet: Veneto Flachland mit mittlerer Fruchtbarkeit  
Rebsorte: verschiedene weiße Rebsorten aus der Region  
Farbe: leuchtendes strohgelb mit grünlichen Reflexen  
Geruch: zart, mild, leicht fruchtig und blumig  
Geschmack: frisch, weich und leicht perlend  
Alkoholgehalt: 10,5 %  
Serviertemperatur: 6 - 8 °C  
Serviervorschläge: zu Salaten, leichten Vorspeisen, Antipasti ,Sommergerichte

Als sommerlicher, fruchtiger Wein ist dieser leichte Perlwein ein gern gesehener Gast auf Partys und beim Picknick. Eine Freude im Zusammenspiel mit gegrillten Fischgerichten und gegrilltem Gemüse. Die flotte Ausstattung der Flasche mit ihrem unverwechselbaren Bügelverschluss lädt geradezu ein, sie in den Picknickkorb zu packen.

Gesamtsäure: 5,60 g/l  
Restzucker: 13,00 g/l  
Trockenextrakt: 17,00 g/l  
SO<sub>2</sub>: 210,00 mg/l

**Art.6996 Comaro Vino da Tavola Rosso (Bügelverschluss) 6x1,0l 3,25€**



Anbaugebiet: Veneto Flachland mittlerer Fruchtbarkeit  
Rebsorte: verschiedene rote Rebsorten aus der Region  
Farbe: helles rubinrot mit zartem rosa Schaum  
Geruch: weinig und fruchtig mit Anklängen an reife Kirschen  
Geschmack: mild, leicht, nicht tanninbetont, insgesamt rund mit schöner Perlage  
Alkoholgehalt: 10,5 %  
Serviertemperatur: 16 °C  
Serviervorschläge: begleitet leichte Speisen, milde Käse, alle Vorspeisen und Fischgerichte auf Tomatenbasis

Dieser fruchtige und leicht perlende Rotwein ist eine besondere Spezialität der Region. Er kann hervorragend zu jeder Feier, Grillfesten und als erfrischende Abwechslung serviert werden. Sein leichter Alkoholgehalt lässt auch jede Party fröhlich und munter bleiben. Die besondere Ausstattung in der geschützten Flasche mit dem Bügelverschluss macht ihn sehr attraktiv für den Picknickkorb.

Gesamtsäure: 5,40 g/l  
Restzucker: 14,00 g/l  
Trockenextrakt: 22,00 g/l  
SO<sub>2</sub>: 160,00 mg/l

**Art.6989 Comaro Vino da Tavola Rosato (Bügelverschluss) 6x1,0l 3,25€**



Anbaugebiet: Veneto Flachland mittlerer Fruchtbarkeit  
Rebsorte: verschiedene rote Rebsorten aus der Region  
Farbe: zartes, helles Rosa mit violetten Reflexen  
Geruch: blumig mit Tendenzen zu Vanille, schöne Perlage  
Geschmack: geschmackvoll und rund, mild und würzig  
Alkoholgehalt: 10,5 %  
Serviertemperatur: 8 °C  
Serviervorschläge: als Aperitif und zu kalten Vorspeisen, wie z. B. Antipasti oder Frutti di Mare

Dieser fruchtige und leicht perlende Roséwein ist ein verlässlicher Begleiter durch den ganzen Sommer. Leicht und spritzig ist er auf jeder Feier und jedem Grillfest eine bevorzugte Erfrischung. Bei sehr heißen Temperaturen kann er aufgrund seines leichten Alkoholgehalts eine ganze Speisefolge ergänzen und auch lange danach Gäste und Freunde erfrischen. Die besondere Ausstattung in der geschützten Flasche mit dem Bügelverschluss macht ihn sehr attraktiv für den Picknickkorb.

Gesamtsäure: 5,20 g/l  
Restzucker: 13,00 g/l