

BEDIN ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY MILLESIMATO

2021 / 75 cl



Azienda Agricola Colli Asolani di Bedin E&C

Enrico Bedin

Das Gut liegt um die Hügel von Asolani. Seit 1948 kultiviert die Familie Bedin im Gebiet Montello und Colli Asolani Weine von hoher Qualität. Die Organisation liegt in Händen von Enrico Bedin, der von seinen drei Brüdern unterstützt wird.

Das Anwesen umfasst 28 ha, wovon 9 ha auf rote Sorten (Merlot, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon) und 19 ha auf weiße Reben – davon 90 % Glera – fallen. Die Weingärten liegen südöstlich, der Ertrag pro Hektar ist gering und gewährleistet reifes Traubengut mit reichen Aromen. Die Ernte erfolgt von Hand und die Vinifizierung findet mit Hilfe modernster Technologie statt.

Konstant hohe Qualität und Innovation verbunden mit einem hervorragenden Preis-Genussverhältnis sind die Markenzeichen von Bedin.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2 Jahre nach Kauf

Bianchetta, Boschera, Glera, Perera

Apéro, Asiatisch, Meerfisch & Meeresfrüchte, mild,
Süßspeisen, Süßwasserfisch

Degustationsnote

Ein bedeutender Meilenstein im Portfolio von Bedin, der Dry Millesimato, hebt sich als der erste Asolo Prosecco hervor, der bei der Einführung der Bezeichnung im Jahr 2010 veröffentlicht wurde. Dies aussergewöhnliche Schaumwein wird durch die sorgfältige Auswahl von handverlesenen Glera-Trauben kreiert, die geschickt mit Bianchetta Trevigiana, Perera und Boschera aus unserem ersten Familienweinberg vermengt werden, was zu beispielloser Komplexität und Finesse führt. Mit 80% Glera und einer Mischung lokaler Sorten (Bianchetta, Perera, Boschera) zu 15% zeigt er eine leichte goldgelbe Farbe mit lebendigen, samtigen Bläschen. Die Nase ist reich und komplex und bietet intensive Aromen von reifen Früchten sowie florale Noten von Ginster, Glyzinien und Rose. Der Gaumen präsentiert eine vollmundige und cremige Textur mit einem Hauch von tropischen Früchten, die reife Apfel- und Birnenaromen ergänzen und harmonisch von frischer Säure ausgeglichen werden. Der Wein endet mit einem sehr eleganten Finish. Als halbtrockener Prosecco zeichnet er sich durch herausragende Raffinesse und Eleganz aus und eignet sich ideal als Begleitung zu Gebäck, Keksen oder als unerwarteter und köstlicher Kontrast zu Parmesan und anderen intensiven, vollmundigen Käsesorten.

