

Prosecco-Basics

to go

Prosecco kennt jeder! Sommer, Sonne, gute Laune – ganz nach dem Motto "la bella vita". Doch was verbirgt sich dahinter?

01 Die meist vertretene Theorie bezüglich der Namensherkunft ist, dass es etwas mit dem gleichnamigen Dorf neben Trieste zu tun hat – obwohl es außerhalb des Anbaugebiets liegt.

02 Prosecco muss immer aus mindestens 85 % Glera-Trauben gewonnen werden.

03 Anbau, Vinifikation und Abfüllung dürfen ausschließlich in der Ursprungsregion in Venetien und Friaul-Julisch-Venetien stattfinden. Die Echtheit eines Proseccos erkennt man an der Banderole am Flaschenhals.

04 Prosecco ist der perfekte Einstiegswein in die Schaumwelt. Im Gegensatz zu Champagner ist er sehr fruchtig und angenehm blumig.

05 Man unterscheidet zwischen Frizzante (dem Perlwein), Spumante (der Schaumweinversion) und Tranquillo (dem Stillwein). Traditionell wird der Perlwein mit einfachen Korken und Kordel verschlossen und unterliegt lediglich einem Druck von max. 2,5 bar. Der Spumante dagegen weist mehr als 3,0 bar auf und wird mit Korken und Drahtkorb gesichert.

06 Seit 2020 darf auch die Rosé Variante unter dem Namen Prosecco verkauft werden. Mindestens 85 % Glera und 15% Pinot Nero muss der Wein enthalten.

07 Zeiten, in denen nur Frauen Prosecco tranken, sind vorbei. Rund 50 % der Deutschen trinken mehr als einmal im Monat Prosecco. (Quelle: VuMA)

