

Discover the difference!

Die Geschmackswelten des
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



Seminar & freie Verkostung
Montag, 24. Oktober 2016
Zürich



Werbekampagne, finanziert laut EG-Verordnung
Nr. 1308/13



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore darf nur in den ursprünglichen 15 Gemeinden zwischen den beiden Städten Conegliano und Valdobbiadene produziert werden. 183 Produzenten erzeugen hier den weltbekannten Schaumwein, der seit 2009 DOCG-Status hat.

DOCG Prosecco Superiore

Es gibt Prosecco Superiore in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen – von trocken bis lieblich: der international beliebteste, trockene Prosecco Superiore Brut, der traditionelle und geschmeidige Prosecco Superiore Extra Dry und der liebliche Prosecco Superiore Dry mit viel Fülle und Würze.



DOCG Rive

Diese Kategorie steht im lokalen Dialekt für Steillagen. Für die Produktion von Prosecco Superiore mit dem Zusatz Rive dürfen die Trauben nur aus einer einzigen Gemeinde stammen. Insgesamt sind 43 verschiedene Rive klassifiziert.



DOCG Superiore di Cartizze

Die qualitative Spitze der Region bildet der „Superiore di Cartizze“. Sie steht für die Top-Lage der Region und wird überwiegend Dry produziert.



Prosecco ist ein absoluter Klassiker – und ein Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG seine qualitative Spitze.

Aufgrund der unterschiedlichen Terroirs und Lagen bieten die verschiedenen Kategorien – von Superiore über Rive zu Cartizze – dem Geniesser jeweils eine ganz eigene Geschmackswelt in brut, extra dry und dry. Gerade auch dadurch lässt sich der Schaumwein zu ganz unterschiedlichen Gelegenheiten einsetzen, nicht nur als frisch-aromatischer Aperitif.

Das Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG lädt Sie herzlich ein, die unterschiedlichen Geschmackswelten mit zwei Profis ihres Fachs kennen zu lernen.

Montag, 24. Oktober 2016

Wirtschaft Neumarkt · Neumarkt 5 · 8001 Zürich

14.30 bis 16.00 Uhr SEMINARE

Fokus Gastronomie

Prosecco Superiore für Gäste
mit Christoph Kokemoor,
Chef-Sommelier im Trois Rois, Basel

Fokus Handel

Prosecco Superiore für Kunden
mit Sigi Hiss, Weinjournalist und Berater

16.00 bis 18.00 Uhr FREIE VERKOSTUNG

weiterer ausgewählter Prosecco Superiore DOCG folgender Produzenten:
Bisol · Borgoluce · Bortolomiol · Colli Del Soligo · La Farra · Le Vigne di Alice
Masottina · Mionetto · Progetti Divini · Villa Sandi

Lernen Sie mit Christoph Kokemoor und Sigi Hiss die sensorischen Feinheiten der Prosecco Superiore DOCG Qualitäten kennen und lassen Sie sich von ihren Ideen für den Einsatz der Schaumweine inspirieren.



Im Anschluss an die Seminare haben Sie Gelegenheit, weitere 30 Weine – gruppiert nach Geschmacksrichtungen – im Rahmen einer freien Degustation zu verkosten. Probieren Sie dazu Kostproben jeweils passender Geschmackskomponenten.

Bitte lassen Sie uns mit beiliegendem Anmeldeformular wissen, ob Sie an der Veranstaltung teilnehmen werden.



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



Organisation & Kontakt:

Organize Communications Switzerland
Bächtoldstrasse 5 · 8044 Zürich

Tel. +41 44 520 03 40 · Fax +41 44 520 03 43
prosecco-docg@organize-ch.ch



ANMELDUNG

per Fax 044 520 03 43
oder E-Mail: prosecco-docg@organize-ch.ch

SEMINAR & FREIE VERKOSTUNG PROSECCO SUPERIORE DOCG

Montag, 24. Oktober 2016, 14.30 bis 18.00 Uhr
Wirtschaft Neumarkt
Neumarkt 5 · 8001 Zürich

- Ja, ich nehme gerne mit _____ Personen am Seminar und an der freien Verkostung teil.
- Nein, ich kann leider nicht teilnehmen.

Vorname, Name 1

Vorname, Name 2

Vorname, Name 3

Firma

Strasse PLZ, Ort

Telefon Fax

E-Mail

ORGANISATION & KONTAKT
Organize Communications Switzerland
Bächtoldstrasse 5 · 8044 Zürich
Tel. 044 520 03 40 · prosecco-docg@organize-ch.ch