



**Opere Trevigiane Rosé Brut (36 Monate Hefelager)**

*Rosé: Pinot Nero 100%, 12,00 Vol.% (9 g/l RZ)*

*Klassischer Metodo Classico als Rosé Brut. Glänzendes Rosa der Pfirsichblüten und eine hervortretende andauernde natürliche Perlage. Sehr ausdrucksvolles Aroma nach Johannisbeere, Himbeere und einem feinen Hauch Hagebutte. Trocken und wohlriechend in der Nase, mit einer angenehmen andauernden Frische, die das fruchtige Aroma unterstreicht.*

**Duemilavini 2008: 3 Trauben "gut"**

**Selection Sommerweine 2007: 3 Sterne "sehr gut"**

**Gambero Rosso 2006: Oscar für ein beeindruckendes Preis-/Qualitätsverhältnis**

**14,50 €**



**Opere Trevigiane Riserva Brut (60 Monate Hefelager)**

*Weiß: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, 12,00 Vol.% (11 g/l RZ)*

*Klassischer Metodo Classico im Champagné-Format - eine italienische Besonderheit mit 5 Jahren Hefelager. Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein Duftaroma von köstlicher Brotkruste, reifen Früchten und Vanille, begleitet von zarten Andeutungen mediterraner Gewürze. Der sanfte, gut ausbalancierte und nachklingende Geschmack erinnert intensiv an getrocknete Früchte und lecker getoastete Aromen. Schön eingebundene natürliche Perlage.*

**Duemilavini 2008: 4 Trauben "sehr gut"**

**Gambero Rosso 2007 und 2008: 2 Gläser!**

**17,50 €**



**Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer,  
gemäß unseren Geschäftsbedingungen**

**[www.weinhaus-buegler.de](http://www.weinhaus-buegler.de)**