



## Dru el Crù Spumante Extra Dry

**Spritzig, fruchtig, Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Mirabellen**

**Winzer:** Drusian

**Region:** Venetien

**Rebsorte:** Glera, Bianchetta, Perera

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Charmat

**Alkohol:** 11.0 % vol

**Trinktemperatur:** 5 - 7°C

**Kulinarischer Tipp:** Der perfekte Party-Prosecco

**1.50 l** – Bestellnummer 80600

**AIS:** 3/5 Trauben

**Spectator:** 83/100 Punkten

---

### Drusian Venetien

Bereits seit drei Generationen ist die Familie Drusian im Weinbau tätig. Francesco Drusian ist in seiner Philosophie sehr rigoros. Die Qualität eines Weines definiert sich für ihn fast ausschließlich über die Beschaffenheit des Leseguts. Deswegen gilt seine ganze Aufmerksamkeit der Physiologie der Traube. Konsequenterweise verarbeitet er ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau, was eine Seltenheit im Valdobbiadene ist. Mittlerweile gehören 80 Hektar in den besten Lagen zu seinem Besitz. Die Pflege der Weinberge erfolgt größtenteils per Hand, auch bei

der Ernte wird auf Maschinen verzichtet. So kommen nur gesunde und absolut unversehrte Trauben in den Keller. Dort hingegen setzt Francesco ganz auf Technik. Im Jahr 1998 wurde eine neue Weinkellerei in San Giacomo di Bigolino gebaut, ausgestattet mit modernsten Produktions- und Abfüllanlagen. So werden die Trauben beispielsweise bei einem Druck von nur 1 bar gepresst, um so die Qualität des Mostes so wenig wie möglich zu beeinträchtigen.