



ALL ABOUT PROSECCO

Venetien im Herbst

Warum die Region um Venedig gerade im Herbst zu einem Besuch einlädt

In Nordostitalien, zwischen dem Gardasee und Venedig, erstreckt sich die Regione del Veneto – zu Deutsch: Venetien. Sie ist die Herkunftsregion von Prosecco und bietet eine malerische, hügelige Landschaft mit zahlreichen Weinanbaugebieten, kleinen, traditionellen Höfen und Weinkellereien, die zu der ein oder anderen Weinprobe einladen. Bekannte Städte und Provinzen der Region sind neben Venedig auch Chioggia, Treviso und Verona.

Weinlese miterleben

Gerade im Sommer nutzen viele Touristen, die Venedig einen Besuch abstatten, die Gelegenheit, um auch die Umgebung der Region zu erkunden. Im Herbst hingegen ebbt der Touristenstrom ab. Bei reichlich Sonnenschein und milden Temperaturen kommen Wanderer und Weinliebhaber im Veneto auf ihre Kosten, denn der Herbst ist auch die Zeit der Weinlese.

Die fast 19.000 Quadratkilometer große Region nördlich von Venedig ist bekannt und

berühmt für ihren Weinanbau – besonders auch die Provinzen Treviso oder Valdobbiadene, wo die Trauben für den Mionetto DOC Treviso und DOCG ihren Ursprung haben. Zahlreiche Gemeinden der Region widmen sich seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten dem Weinanbau. Auch die Trauben für Mionetto gedeihen seit mehr als 130 Jahren in dieser Landschaft. Eine Weinverkostung mit Tour durch die Weinberge oder die Besichtigung der Kellereien in gemütlicher Atmosphäre sind nur zwei Möglichkeiten, sich im Herbst in Venetien die Urlaubszeit zu versüßen.



ALL ABOUT PROSECCO

Entspanntes Reisen in der Nebensaison

Die Städte der Region laden ebenfalls zu einem herbstlichen Besuch ein. Denn während im Sommer gerade Venedig, aber auch Verona mit Touristen überfüllt sind, bietet sich im Herbst ein anderes Bild. Die Museen und Restaurants sind leerer, die Hotelpreise erschwinglicher und die Einwohner nach der großen Ferienzeit entspannter. So findet man immer einen freien Platz im Café oder Restaurant und kann bei milden Temperaturen noch bis Mitte November draußen Platz nehmen – vielleicht mit einem Glas Mionetto Prosecco aus der Region.

Und dazu Prosecco?

Prosecco eignet sich nicht nur als Aperitif – das Multitalent passt am Esstisch zu vielen Speisen

Besonders als Aperitif oder zum Anstoßen ist Prosecco eine beliebte Wahl. Nur wenige wissen, dass Prosecco viel mehr kann – und sehr gut zu zahlreichen Speisen passt.



Veneto

Mionetto DOC Treviso Extra Dry ist der Allrounder unter den Proseccis – mit seinem seidenweich-trockenen Geschmack und einem Duft nach Aprikose und Honig passt er sowohl zur Vorspeise, als auch zu Hauptgang und Dessert. Ähnlich vielseitig ist Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut. Mit seinen zarten Geschmacksnoten nach Lakritz, Honig und Akazie schmeckt er besonders gut zu Grillfleisch, Fisch und Gemüse. Diese Multitalente sind somit der Geheimtipp für Weihnachten und Silvester, da sie sich mit zahlreichen Feiertagsgerichten kombinieren lassen. Sie sind außerdem eine prickelnde Abwechslung zu stillem Wein, der häufig zum Essen serviert wird.

Venedig im Herbst



ALL ABOUT PROSECCO



Mionetto Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore passt nicht nur zu Meeresfrüchten, sondern auch zu Kuchen und Gebäck. Denn der Duft nach reifen Äpfeln und Akazienblüten und die feine, langanhaltende Perlage machen ihn zu einem tollen Begleiter für Süßspeisen.

Wer es fruchtig mag, der trifft es mit Mionetto Rosé Extra Dry genau richtig. Dieser Spumante weist Noten von Grapefruit, Himbeere und Granatapfel auf und passt ideal zu Meeresfrüchten und Muscheln. Gemeinsam mit beispielsweise einem Risotto serviert, rundet der extra trockene Rosé aus dem Hause Mionetto das Geschmackserlebnis ab.

Wer über die Feiertage einige Flaschen Mionetto Prosecco kaltstellt, ist somit immer auf der sicheren Seite – sowohl beim Anstoßen als auch beim Essen. Salute!

