













Martel.
Wein genießen.

Bisol Crede brut 2024

Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG
Bisol



-  Glera, Chardonnay
-  2024
-  Veneto
-  Valdobbiadene
-  Apéro, Pizza&Pasta & Risotto, Süßwasserfische
-  trinkbereit, wenig Entwicklungspotential in der Flasche
-  naturnah
-  11.50 % Vol.
-  leichter Wein
-  Bisol

Zum Wein

Bisol wurde 1542 gegründet und steht verlässlich für besten Prosecco. Der Crede ist ein Jahrgangsprosecco und die Visitenkarte von Bisol. Er stammt von Lagen auf Tonerde (Crede) und macht richtig Freude: Feinperlend, pur, mit Nuancen von weissen Blüten und Birnen.


Italien / Veneto / Valdobbiadene


Winzerportrait Bisol




Weingut


 1542

 100 ha


 Besitz: Lunelli Gruppe
Gutsleitung: Lunelli Gruppe

 Weiss: Glera, Chardonnay
Rot: Pinot Noir

 Kalk, Sand, Ton

 Nur bei Martell erhältlich

Anbau

 konventionell

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Bisol gehört für uns seit Jahrzehnten klar zu den Referenzbetrieben für Qualitäts-Prosecco. Das Weingut hebt sich klar ab und hat nichts zu tun mit billig gemachter Massenware.

Einzigartig

Das Besondere an Bisol ist die konsequente Orientierung an den historischen Prosecco-Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene. Ein grosser Teil der rund 100 ha Rebflächen liegt in steilen Hanglagen, darunter Einzellagen wie Crede und Cartizze. Während viele Produzenten der Region einen grossen Teil ihrer Trauben zukaufen, arbeitet Bisol mit einem bedeutenden Anteil eigener Rebberge. Diese Nähe zum Rebberg ermöglicht eine präzise Steuerung der Qualität.

Überblick

Die Weinberge für die DOCG-Prosecco-Weine liegen in den steilen Hügeln der Conegliano-Valdobbiadene-Zone, dem historischen Kerngebiet des Prosecco Superiore. Die Böden sind geprägt von kalkhaltigen, mineralischen Formationen mit guter Drainage. In den steilen Hügellagen erfolgt ein grosser Teil der Arbeit von Hand, inklusive Handlese. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Glera, deren delikate Aromatik und typische Birnen-Noten den Stil prägen. Die Vinifikation erfolgt im traditionellen Charmat-Verfahren. Dabei wird bewusst mit langsamen Gärverläufen gearbeitet, um Frische, Feinheit und die aromatische Klarheit der Trauben zu bewahren.

Emotionen

Bisol zeigt, wie präzise und fein Prosecco sein kann, wenn Herkunft und Stilistik respektiert werden. Bisol ist erfrischend besser, das gefällt uns.

«Rebbau seit 1542 und eine
Top-Adresse für Prosecco.»

— Martel über Bisol

Impressionen

