style type = "text/css" > @page { margin-top: 20px; margin-bottom: 45px; } /* Footer */ footer { bottom: 0px; } / style > style type = "text/css" > /* elements */ .h4 { line-height: 24px; } .h4 { margin-bottom: 10px; } .h4 { font-size: 1rem; } .font-weight-bold { font-weight: 700; margin-bottom: 5px; } .table { width: 100%; margin-bottom: 1rem; color: #4a545b; border-collapse: collapse; } .table-striped tbody tr:nth-of-type(odd) { background-color: #f9f9f9; } .product-detail-properties-table td { border: 0; width: 25%; } .table th, .table td { padding: .75rem; vertical-align: top; border-top: 1px solid #bcc1c7; } .gbmed-lmiv-options-table td.properties-value { width: 50%; } .pager { padding-top: 15px; } .align-center { text-align: center; } /* nutriscore */ .nutriscore-wrapper { width: fit-content; margin: 20px 0; } .nutriscore-wrapper:before { content: attr(data-label); display: block; text-transform: uppercase; font-weight: 700; margin-bottom: 24px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore { width: auto; position: relative; list-style: none; margin: 0; padding: 0; cursor: default; display: block; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li { display: inline-block; padding: 14px 8px 12px 8px; text-align: center; position: relative; text-transform: uppercase; color: rgba(255, 255, 255, .5); font-size: 16px; line-height: 14px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li.active { z-index: 10; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li.active:before { content: attr(data-score); position: absolute; padding: 18px 10px; top: -12px; left: -6px; z-index: 1; border: solid 3px #fff; border-radius: 12px; color: white; font-size: 22px; line-height: 21px; font-weight: bold; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li:first-child { border-top-left-radius: 8px; border-bottom-left-radius: 8px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li:last-child { border-top-right-radius: 8px; border-bottom-right-radius: 8px; } .nutriscore--a, .nutriscore--a.active:before { background: #017f3f; } .nutriscore--b, .nutriscore--b.active:before { background: #63be3b; } .nutriscore--c, .nutriscore--c.active:before { background: #fdc528; } .nutriscore--d, .nutriscore--d.active:before { background: #f96d20; } .nutriscore--e, .nutriscore--e.active:before { background: #f21c1e; } .nutriscore-image { width: 147px; height: 80px; } .eLabel-image { width: 147px; height: auto; } / style >

Cinzano Asti 0,75 L

Cinzano Asti - Ein italienischer Sekt voller Tradition und Aroma

Entdecken Sie den **Cinzano Asti**, einen der bekanntesten und beliebtesten italienischen Sekte, präsentiert von der Campari Deutschland GmbH. Ein historisches Getränk, das bereits 1840 auf Wunsch des Königshauses Savoyen kreiert wurde.

Produkteigenschaften:

- **Herkunft:** Hergestellt im malerischen Piemont, aus der Region um Asti.
- **Traubensorte:** Exklusiv aus Muskatellertrauben, bekannt für ihre kräftige Aromatik.
- **Qualitätsstatus:** Stolzer Träger des DOCG-Siegels, ein Zeichen für höchste Qualität und Tradition.

Geschmacksprofil:

Der Cinzano Asti besticht durch seine opulente Fruchtnote und delikate Süße, was ihn sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu süßen Speisen ideal macht.

Genussempfehlung:

Perfekt gekühlt servieren, um die volle Aromenvielfalt dieses exquisiten Sekts zu genießen. Ideal als stilvoller Aperitif oder als raffinierte Begleitung zu Desserts.

Hersteller:

Die Campari Deutschland GmbH steht für Tradition und Qualität in der Welt der Spirituosen und Weine.

Campari Deutschland GmbH
Bajuwarenring 1, 82041 Oberhaching, Deutschland

Fazit: Der Cinzano Asti bietet ein unvergleichliches Trinkerlebnis für Liebhaber feiner, süßer Weine und ist ein Symbol italienischer Sekt-Tradition.

Zum Produkt

Nährwerte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	7 % Vol.