

MUSKATTROLLINGER SECCO ROSÉ

PROFIL

Ein „einfacher“ Secco entsteht meist auf vergleichsweise unkomplizierte Weise: Dem fertigen Wein wird Kohlensäure zugesetzt, um ihm seine typische spritzige Art zu verleihen. Bei unseren Seccos gehen wir jedoch einen anderen Weg – und genau das macht den Unterschied. Bereits im Herbst lagern wir den hochwertigen Traubensaft ein. Dieser wird anschließend behutsam im Drucktank vergoren, wodurch die Kohlensäure ganz von selbst entsteht. Sie bleibt im Wein gebunden und verleiht unseren Seccos ihre feine, knackige Perlage. Das Ergebnis ist ein besonderes Gewächs, bei dem die natürliche Herstellungsweise im Glas spürbar wird.

NASE

Granatapfel | Rosenblüte | feine Muskatwürze

GAUMEN

exotisches Mundgefühl | ein Hauch Cassis
saftiger Trinkfluss

ESSENSBEGLEITUNG

zu Erdbeer-Tarte mit frischer Vanille und Mascarpone & als fruchtiger Aperitif

KOLLEKTION PERLWEIN

Willkommen in der köstlichen Welt von Wein & Perlen!
Unsere Seccos glänzen mit großer Frische und Harmonie. Montags zum Feierabend schmecken sie genauso gut wie sonntags zum Frühstück. Ob Aperitif oder Reparaturwein tief in der Nacht – Schaumwein passt immer.



**Weingut
des Jahres**
IN WÜRTTEMBERG

VINUM WEINGUIDE
2026

	FLASCHE Secco		REBSORTE Muskattrollinger		ALKOHOLGEHALT 8,5 % Vol.		AUSBAU Edelstahl
	VERSCHLUSS Drehverschluss		 TRINKTEMPERATUR 6-8 °C		RESTSÜSSE 24,2 g/l SÄURE 6,5 g/l		JAHRGANG NV INHALT 0,75 l

ARTIKELNUMMER 6212342

EAN 4015549035310

ENTHÄLT SULFITE
DEUTSCHER QUALITÄTSPERLWEIN