

SECCO SAGENHAFT ROSÉ

PROFIL

Ein „einfacher“ Secco wird schlicht durch die Zugabe von Kohlensäure erzeugt. Unsere Seccos jedoch nicht! Wir lagern im Herbst absolut sauberen Saft ein und vergären diesen schließlich im Drucktank. Die bei der Gärung entstehende Kohlensäure verbleibt im Wein und muss somit nicht künstlich zugesetzt werden. Nuancenreiche Waldbeerenfrucht und eine tänzelnde Fruchtsüße prägen unseren prickelnd-spritzigen Secco Sagenhaft Rosé. Übrigens: Ein berühmter Vertreter diese Herstellungsweise ist der original italienische Prosecco.

NASE

würzige Waldbeeren | Karamellparfait |
eingelegte Sauerkischen

GAUMEN

rote Johannisbeeren | präzise Säure |
saftiger Trinkfluss

ESSENSBEGLEITUNG

zu Meeresfrüchten & als 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.



SECCO

	FLASCHE Secco		REBSORTE Cuvée		ALKOHOLGEHALT 11,0 % Vol.			AUSBAU Edelstahl	
	VERSCHLUSS Drehverschluss		 TRINKTEMPERATUR 7-9 °C		RESTSÜSSE 17,4 g/l	JAHRGANG NV		INHALT 0,75 l	
					SÄURE 7,3 g/l				

ARTIKELNUMMER 6081342

EAN 4015549 035181

DEUTSCHER QUALITÄTSPERLWEIN