

TRAMINER SECCO WEISS

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 - und das merkt man: Es entsteht ein verspielter Perlwein mit aromatischer Tiefe, geprägt von kandierten Zitrusfrüchten und feiner Holunderblüte. Die knackige Perlage sorgt für Frische und verleiht der charmanten Fruchtsüße eine harmonische Balance.

NASE

Holunderblüte | Maracuja | kandierte
Zitrusfrüchte

GAUMEN

charmante Fruchtsüße | prickelndes
Mundgefühl

ESSENSBEGLEITUNG

zu gegrilltem Pfirsich mit Burrata & 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 Reparatur-
wein tief in der Nacht –
Schaumwein passt immer.



**Weingut
des Jahres**
IN WÜRTTEMBERG

VINUM WEINGUIDE
2026

	FLASCHE Secco		REBSORTE Traminer		ALKOHOLGEHALT 11,0 % Vol.		AUSBAU Edelstahl	
	VERSCHLUSS Drehverschluss		TRINKTEMPERATUR 6-8° C		RESTSÜSSE 26,0 g/l		JAHRGANG NV	INHALT 0,75 l
					SÄURE 6,2 g/l			
ARTIKELNUMMER 6051342			EAN 4015549035341			ENTHÄLT SULFITE DEUTSCHER QUALITÄTSPERLWEIN		