

# SECCO 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 Rosé. Übrigens: Ein berühmter Vertreter diese Herstellungsweise ist der original italienische Prosecco.

## NASE

Waldbeere | Granatapfel | Herzkirsche

## GAUMEN

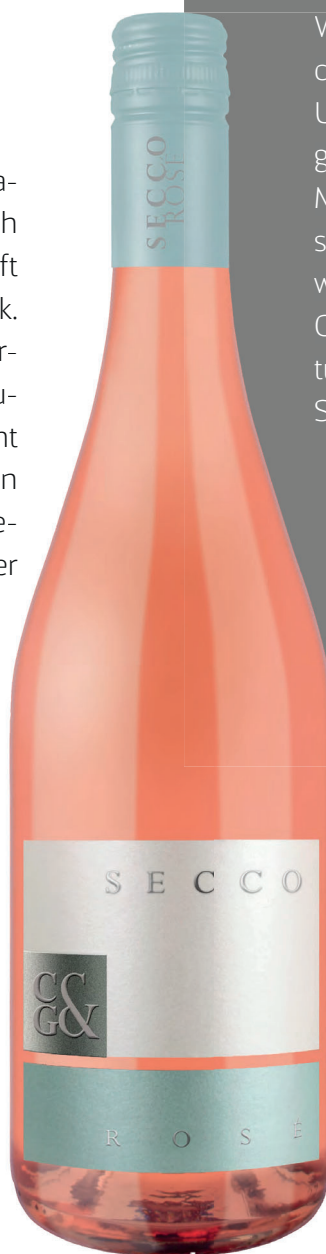
leichtfüßig | erfrischend |  
zarte Fruchtsüße

## 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 10,0 % Vol.			AUSBAU Edelstahl		
	VERSCHLUSS Drehverschluss				TRINKTEMPERATUR 7-9 °C			RESTSÜSSE 17,5 g/l	JAHRGANG NV	INHALT 0,75 l
								SÄURE 7,1 g/l		

ARTIKELNUMMER 1081342

EAN 4015549 035044

DEUTSCHER QUALITÄTSPERLWEIN