

# 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 dieser 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 SÄURE 7,1 g/l	JAHRGANG NV INHALT 0,75 l
ARTIKELNUMMER 1081342	EAN 4015549 035044		DEUTSCHER QUALITÄTSPERLWEIN