



SECCO >BLANC & CO< TROCKEN



VINIFIKATION

Aus den Grundweinen verschiedener Rebsorten, vornehmlich Scheurebe, Cabernet Blanc und einem "Schuß" herzhaften Rivaner bereitet. Der so perfektionierte Secco-Grundwein wird dann während der Abfüllung mit ein wenig Kohlensäure versetzt, behält dadurch sein junges und frisch-traubiges Aroma und wird nicht durch eine weitere alkoholische Gärung in seinem Geschmack verändert. Daher sind die Seccos in ihrer Art vom Alkohol oft deutliche geringer und nicht ganz so "druckvoll" wie klassische Sekte.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Frisch eingegossen, präsentiert uns der Duft des Perlweins das ganze Jahr über einen Hauch von Frühling und Sommer. Aromen, die an Stachelbeeren und grünen Apfel erinnern, aber auch Akazienblüten und Kiwinoten sind im Glas zu finden. Im Geschmack nicht ganz trocken, eher feinherb; frische, fast grasige Noten machen Lust auf einen zweiten Schluck dieses prickelnd-süffigen Begleiters...

TRINKEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder "Ganzabendbegleiter", Vorspeisen mit frischen Krustentieren (Flußkrebse, Nordseekrabben...), durch die dezente Säure auch zu Salaten aller Art.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Jung und frisch, peppig und prickelnd – so präsentiert sich unser Secco. Schon nach dem ersten Glas fühlt sich der Genießer bestens erfrischt. Dieser angenehme, wie belebende Effekt resultiert aus den typischen Merkmalen des Perlweins: In der Seccoflasche moussiert die Kohlensäure mit einem Druck von etwas mehr als zwei Bar. Da ist deutlich mehr Bewegung im Glas als bei einem jungen Weißwein, aber schon sichtbar weniger als beim Sekt, der etwa 4 Bar Druck aufweist. Die dezente (Medium)-Kohlensäure wirkt sehr erfrischend, ohne zu belasten.

PREISLISTEN-NR.

31

REBSORTE

Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION

Secco

(Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)

INHALT

750 ml

ALKOHOL

10,5 % vol

SÄURE

6,4 g/l

RESTSÜSSE

20,8 g/l

ABFÜLLDATUM

14. April 2021

LOSNUMMER

Los Nr. Se 01/21

EAN

0705632774632

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 27.04.2024 03:15:24