



SECCO >ROSÉ & CO< TROCKEN



VINIFIKATION

Aus den Grundweinen verschiedener Rebsorten, in dieser Charge vornehmlich Cabernet Sauvignon und Dornfelder bereitet. Der so perfekt abgestimmte Secco-Grundwein wird dann während der Abfüllung mit 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 oft leichter und nicht ganz so kräftig im Glas 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 Erdbeeren und Nektarinen erinnern, aber auch roter Apfel und Pfirsiche bietet dieser zart-rosafarbene Secco. Im Geschmack nicht ganz trocken, eher feinherb; cremige Noten erzeugen ein harmonisches Gesamtbild eines prickelnd-süffigen Begleiters...

TRINKEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder Ganzabendbegleiter, Vorspeisen mit frischen Krustentieren (Flußkrebse, Nordseekrabben..)

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Jung und frisch, peppig und prickelnd – so präsentiert sich unser Secco. Schon nach dem ersten Glas fühlt sich der Genießer erfrischt, leicht und beschwingt. Dieser angenehme, entspannende 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. Die dezente (Medium)-Kohlensäure wirkt sehr erfrischend, ohne zu belasten.

PREISLISTEN-NR.

30

REBSORTE

Cuvée Rosé

KLASSIFIKATION

Secco

(Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)

INHALT

750 ml

ALKOHOL

10,5 % vol

SÄURE

RESTSÜSSE

7,4 g/l

ABFÜLLDATUM

18. Mai 2022

LOSNUMMER

Los Nr. Se 03/22

EAN

0705632774618

EAN-VERPACKUNG

0705632774625

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.

