



EXPERTISE SECCO weiss

Artikelnummer: 471

Rebsorte: Cuvee

Weinart: Weißwein

Kategorie: Sekt u. Secco

Qualitätsstufe: Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Geschmacksrichtung: trocken

Analyse: Alkohol: 11,00 %vol
Säure: 5,40 g/l
Restzucker: 16,40 g/l

Flasche: 0,75 L Secco Hugo BVS weiss satiniert

Bodenart: Leichter Lössboden und Muschelkalk

Herkunft: Aus Lagen rund um Dettelbach. Wir wählen die Trauben aus, die unserem Qualitätsanspruch gerecht werden. Daraus bereiten wir Weine die für den Jahrgang und die Sorte typisch sind.

Lesen und Weinbereitung: Für unseren Secco weiss werden ausgewählte Weißwein-Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Anschließend wird der fruchtige Saft durch schonende Pressung gewonnen, vorgeklärt und bei 14 - 17 °C im Edelstahltank vergoren.

Charakter: Aromen von Holunder und exotischen Früchten verführen die Nase. Das anregende und pikante Spiel der Säure mit der dezenten Süße tänzelt durch die feinen Kohlensäurebläschen mit verspielter Leichtigkeit über die Zunge.

Empfehlung: Immer wenn es an der Zeit ist sich über die Schönheit des Lebens zu freuen.

Allergene: Sulfite

EAN:
Flasche - Karton

