

Weinexpertise



2017 Höhepunkt Secco Qualitätsperlwein

<i>Alkohol:</i>	<i>10,6 %Vol</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>24,7 g/l</i>
<i>Säure</i>	<i>6,4 g/l</i>
<i>Mostgewicht:</i>	<i>75 Oe°</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>7 °C</i>
<i>Reifehöhepunkt:</i>	<i>2020</i>
<i>Lagerfähig bis:</i>	<i>2021</i>

Der Wein

Ein prickelndes Seccovergnügen aus der gelben Muskatellertraube. Eine milde Säure ist hier kombiniert mit dem frischen prickeln der Kohlensäure und eine merkliche feine Süße im Abgang. Eine Explosion von Aroma in der Nase und am Gaumen.

Sie wollen mal wieder einen Höhepunkt?

Dann werden Sie kaum an unserem neuen Secco vorbei kommen. Sie suchen ein Getränk für einen gemütlichen Abend zu zweit? Oder eine kleine Feier am Vormittag? Dann müssen Sie diese Kreation im Zeichen der Zeit aus unserem Weingut probieren. Sind Sie Liebhaber von staubtrockenem Riesling? Dann ist er nix für Sie! Er hat ein leichtes Bukett vom Gelben Muskateller, eine angenehme Süße und viel, viel Trinkspaß.

Die Traube

Der Muskateller ist eine der ältesten Kulturreben, weshalb es eine große Anzahl von Variationen gibt. Vermutlich liegt der Ursprung der Rebsorte in Kleinasien. Phönizische und griechische Kolonisten verbreiteten den Muskateller im östlichen Mittelmeergebiet. Später schätzten die Römer den griechischen "passum" als besonders edlen Wein. In den Quellen wird der Muskateller häufig auch griechischer Wein oder Zypernwein genannt. Eine sehr alte, hochwertige Traube, weltweit verbreitet.

