



Weinexpertise



2017 Secco Rosé trocken Qualitätsperlwein

<i>Alkohol:</i>	12,1 %Vol
<i>Restzucker:</i>	14,5 g/l
<i>Säure</i>	6,4 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	0 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	6 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2020
<i>Lagerfähig bis:</i>	2021

Zum Wein

Die Spätburgundertraube ist der Diktator dieses Rosé Secco. Zu Beginn eine leichte Note nach Gewürz und Nüssen, dann auf der Zunge frische Jugendlichkeit. Ausgebaut wie ein Weißwein, präsentiert er sich leicht, mit harmonischem Süße- Säurespiel auf Zunge und Gaumen. Für Liebhaber nicht allzu süßer Secco. Die Kohlensäure wirkt belebend und macht müde Seelen munter.

Trinkempfehlung

Sommerabende zu zweit, zu dritt, zu viert, zu fünft, zu s.....

Für Empfänge, Betriebsfeiern, Geburtstage, und alle Feierlichkeiten bei denen eine belebende Wirkung gut tut, ist dieser Secco geeignet. Seine nicht zu süße Art macht Lust auf ein zweites Rendezvous.

Die Traube

Der Spätburgunder auch Pinot Noir genannt, ist eine der ältesten Kulturreben, die ihren Ursprung im Nildelta fand. Er gilt als der König unter den Rotweintrauben. Es gibt praktisch kein renommiertes Weingut das diesen hervorragenden Wein nicht im Programm hat. Er kann kräftige langlebige Rotweine hervorbringen genauso wie leichte bekömmliche Essensbegleiter mit Charme. Ebenfalls werden aus ihm viele Blanc de Noir, also Weißwein aus Rotweintrauben, vinifiziert.

