

## 2017 Secco



Die Chardonnay Traube bildet die Grundlage für unseren beliebten Sommerstar, unseren Secco\*. Im Unterschied zum Sekt erhält dieser Perlwein seine animierende Kohlensäure nicht durch eine zweite alkoholische Gärung und brilliert so mit einer angenehm beschwingten Leichtigkeit.

Fein prickelnd und frisch ist sein Auftritt im Glas, attraktiv und anmutig seine blassgelbe Farbe. Wenn er den Weg über die Zunge nimmt, erinnert er fast ein wenig an einen Tänzer, der leichtfüßig aber körperbewusst und voller Ausdruckskraft übers Parkett gleitet. Im Aromenrepertoire finden sich betörende Anklänge an feinfruchtige Pfirsiche und orange-rote Papayas. Auch etwas frische Limette lässt sich mit der Zunge erspüren. Die sommerlich anmutende Attitüde unseres Seccos ist offenkundig und zusammen mit seinem jugendlichen Charme liefern sie die Argumente für ein weiteres Glas dieser überaus reizvollen und raffiniert vinifizierten Erfrischung.

Unser Secco mag es gut kühl und präsentiert sich gerne auf Eis. Engagements bei sommerlichen Partys sind ihm nicht fremd und auch als Aperitif in heiterer Runde weiß er zu überzeugen. Wenn Sie unseren Secco aber noch von einer anderen Seite kennen lernen möchten, dann empfehlen wir Ihnen den Genuss mit nussigem Linsenrisotto.

\* Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

<b>Trinktemperatur</b>	6 - 7 °C
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restsüße</b>	g/l
<b>Säure</b>	g/l
<b>Art.-Nr.</b>	n° 33
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergenheinis</b>	Enthält Sulfite