

NR. 290

ng.2 SECCO

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

SECCO ROSÉ TROCKEN

BIO-Wein/ vegan

Unser Secco Rosé zu 100% aus Spätburgunder.
Im Gegensatz zum Sekt wird bei einem Secco die
Kohlensäure zugesetzt. Der daraus entstehende Druck darf
maximal 2,5 bar betragen.
So entsteht ein frischer, leichter Perlwein mit einem schönen,
fruchtigen Geschmack.



BODEN Sandiger Lehm.

VINIFIKATION Schonende Verarbeitung der Trauben,
100 Spätburgunder, keine Maischestandzeit,
Ausbau im Edelstahltank

GENUSS Passt zur leichten Sommerküche, hellem Fleisch,
mediterranen Vorspeisen, gut gekühlt ideal als
Aperitif, Garten-Terrassenwein

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

TRINKTEMPERATUR 8 °C

ANALYSE A 11,5 %vol · S 6,5 g/l · RZ 9,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 71,0 kJ (17 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,86 g

DAVON ZUCKER 0,95 g

