W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e



NAEGELE SECCO

Secco enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	7300
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE SECCO
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Secco - die leichte Alternative zum Sekt. Seccos passen zum beschwingten Lebensgefühl, das sich einstellt, wenn ein heißer Tag einen lauen Abend auf der Terrasse verspricht. Hinter unserem Secco verbirgt sich ein Rieslingwein, der mit Kohlensäure `verperlt` wurde, um ihm das quarakteristische Prickeln zu verleihen. Der CO2-Druck in der Flasche ist dabei deutlich geringer als bei einem Sekt und liegt unter 3 Bar. Somit ist er von der deutschen Schaumweinsteuer befreit.
Auslobung:	Ein fruchtig, anregend, erfrischender Perlwein. Lebendig, spritzig und elegant - das ultimative Sommergetränk und die steuerfreie Alternative zum Sekt.
Speiseempfehlung:	Balkon- und Terrassenwein für heiße Sommerabende.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	11,43 %Vol.
Restzucker:	17,7 g/l
Säure:	6,9 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de