



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.



Weinexpertise



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 charakteristische 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.