

Expertise

AS-SECCO WEISS trocken

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Rivaner, Sauvignon Blanc

Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 21,3 g/l · Säure: 5,8 g/l · Alkohol: 10,5 %

Weinbeschreibung

Anders als beim Sekt wird der frische Wein vor der Abfüllung mit bis zu 2,5 bar Kohlensäure versetzt und erhält so seinen frisch-fruchtigen, feinperligen Charakter. Der Name Secco entstand in Anlehnung an die Bezeichnung Prosecco und hat sich als Synonym für einen Perlwein etabliert.

Der junge, kaltvergorene Rivaner gepaart mit dem Sauvignon Blanc als Grundwein verleiht dem Secco eine fein moussierende, fruchtige und frische Note. In der Nase ein blumiges Bukett begleitet von einem Obstkorb voller heimischer Früchte. Im Geschmack bringt er viel Charme und aromatischen Esprit mit für einen unbeschwerten Genuss. Am Gaumen bleibt das fruchtige Aroma reifer Birnen haften. Wenn Sie auf der Suche nach einem spritzigen, erfrischenden und fruchtigen Getränk sind, ist der AS-Secco weiss trocken genau die richtige Wahl.

Speiseempfehlung

Klassische Verwendung als Aperitif zu feinen Vorspeisen wie z.B. Salate, Antipasti oder auch Birnen-Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette und Walnüssen. Leichte Pasta-, Geflügel- und Fischgerichte mit dezenter Würze werden auch hervorragend begleitet.

