

# Weinexpertise

## AS SECCO WEISS trocken



Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Rivaner

Optimale Serviertemperatur: 6 - 8° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 19,7 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 10,5 %

### Weinbeschreibung

Der junge, kaltvergorene Rivaner als Grundwein verleiht dem Secco eine fein moussierende, fruchtige und frische Note. Im Gegensatz zu Sekt wird bei Secco die Kohlensäure relativ einfach dem Wein fein zudosiert. Durch den maximal erlaubten Druck von 2,5 bar, entsteht ein frischer leichter Perlwein.

Er duftet nach grünem Apfel, Birne und ist leicht blumig. Im Geschmack besitzt er viel Charme und aromatischen Esprit für unbekümmerten Genuss. Wenn Sie auf der Suche nach einem spritzigen, erfrischenden und fruchtigen Getränk sind, ist unser AS Secco trocken genau die richtige Wahl.



### Trinkempfehlung

Passt gut zu feinen Vorspeise-Häppchen, egal ob vegetarisch oder mit Fleisch/Fisch. Auch italienische Grissini kann man gut dazu reichen. Er eignet sich hervorragend zum Mischen des fruchtig-herben Aperol Spritz oder des erfrischend süßen Hugo.