

# Weinexpertise

## SECCO ROSÉ trocken

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Twist and Plop

Restsüße: 14,5 g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 11,5 %



### Weinbeschreibung

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

Für unseren Secco verwenden wir als Basis einen frischen, fruchtigen Spätburgunder-Roséwein. Im Glas überzeugt der Secco Rosé in einem schönen Lachston und feiner Perlage. In der Nase mit erfrischendem Duft nach Kirsche, etwas Pfirsich und reifen Erdbeeren. Am Gaumen schön spritzig mit vollem reifem Erdbeer-Geschmack und belebendem Abgang. Perfekt für den unkomplizierten Empfang und als Aperitif zu einem schönen Sommeressen.



### Speiseempfehlung

Zu gebackenen Käsefeigen auf Pflücksalat oder einem Erdbeer-Carpaccio. Probieren Sie doch mal einen Sommercocktail aus: in einem Weinglas Secco Rosé mit 2cl Gin, roten Beeren, Minze und Eiswürfel mischen und mit Tonic Water auffüllen.