

IDLER

WEINGUT



SECCO ROSÉ

CHARAKTER LEBENDIG | TÄNZELND | ERFRISCHEND

In einem lachsfarbenen Kleid umschmeichelt dieser Perlwein verspielt die Sinne. Mit Aromen von weißer Johannisbeere, Holunderblüte, Weinbergpfirsich, reifem gelbem Apfel und zarten Rosenblüten verführt er mit subtiler Raffinesse. Eine wohltuende Exotik gesellt sich dazu, begleitet von einer erfrischend leicht floralen Note.

Voller Energie vollführt der Secco einen erfrischenden Tanz auf der Zunge und tanzt freudig mit munteren Aromen am Gaumen. Geschmacklich zeigt er sich mit grünem Apfel, feinen roten Beeren und seiner wunderschön eingebundenen Kohlensäure.

Ein Secco, der die Lebensfreude verkörpert und perfekt zu sommerlichen Speisen passt, wie etwa Melone mit Parmaschinken, Melonenkaltschale mit Krustentieren sowie zu delikaten Fischgerichten.

ENTSTEHUNG

Handverlesen und nach kurzer Maischestandzeit sanft gepresst. Ausgebaut im Edelstahl und unter Zugabe von Kohlensäure als Perlwein gefüllt.

WURZELN

Die Reben stehen auf Buntem Mergel und Stubensandstein und haben ein Durchschnittsalter von 35 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Kategorie: Secco & Sekt

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 10,5 % vol.

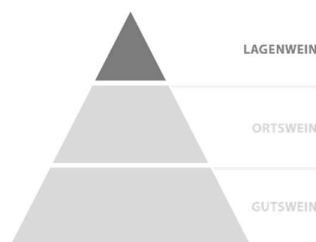
Restzucker: 11,5 g/l

Säure: 6,9 g/l

Trinktemperatur: 8-11°C

Optimale Trinkreife: 2024-2026

Abgefüllt: Frühjahr 2024



DE-ÖKO-006