

STUDIER

2017

SECCO ROSÉ

Deutscher Perlwein mit zugesetzter

Kohlensäure

PFALZ

Enthält Sulfite

Alk: 12%vol



Zur Rebsorte

Secco aus Cabernet Sauvignon Rosé. Cabernet Sauvignon ist ursprünglich im Bordeaux beheimatet ist heute aber in der gesamten Weinwelt wieder zu finden.

Zum Ausbau

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde dieser Cabernet Sauvignon durch Zugabe Kohlensäure zu Perlwein veredelt.

Sensorische Eigenschaften

Ein zart schmeichelnder Secco mit internationaler Besetzung:

Cabernet Sauvignon verleiht zarte Aromen von Erdbeere, Himbeere mit dezenter Minzecharakteristik. Durch den hohen Tanningehalt der Cabernet Traube sind feine Aromen von Kräutern und schwarzer Johannisbeere zu schmecken. Das weiche Mousseaux belebt ohne scharf zu wirken.

Ein mitreißender Begleiter für alle prickelnden Momente.

Speisen

Idealer Terrassenbegleiter und alle unkomplizierten Genussmomente

Trinktemperatur: 8-10 C

Lagerfähigkeit: am besten in den ersten 2-3 Jahren trinken!