

STUDIER

2018

SECCO BLANC

Deutscher Perlwein mit zugesetzter

Kohlensäure

Alk.: 11,5 % vol

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 18 g/l

Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Dieser Secco wurde zu gleichen Teilen aus den 3 Rebsorten Chardonnay, Sauvignon blanc und Riesling kreiert. Chardonnay stammt aus dem Burgund Frankreichs. Wie fälschlicherweise oft angenommen wird, besteht allerdings keinerlei Verwandtschaft zu dem Weißen Burgunder. Der Chardonnay gehört ohne Zweifel zu den edelsten Weißweinsorten der Welt. Nicht zuletzt deshalb wird er zur Herstellung des französischen Champagners neben den beiden blauen Traubensorten verwendet.

Sauvignon blanc hält seit Beginn seiner Klassifizierung in Deutschland seinen ungebrochenen Siegeszug seine Beliebtheit. Riesling ist traditionell die am meisten angebaute Rebsorte für Deutschland.

Zum Ausbau

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde dieser Secco durch Zugabe von Kohlensäure zu Perlwein weiter veredelt.

Sensorische Eigenschaften

Eine Cuvée ergibt durch das Zusammenspiel der einzelnen Rebsorten ein komplexeres Ganzes als eine Rebsorte alleine. Der Riesling verleiht Struktur und Säure, der Chardonnay bringt seine Cremigkeit mit ein und der Sauvignon blanc bereichert durch seine unverkennbare Duftigkeit. Zarte Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Melone, Aprikose und Banane werden durch die dezente Süße verstärkt und schmeicheln dem Gaumen. Eine lebendige Säure gibt Frische ohne Eleganz zu verlieren. Ein mitreißender Begleiter für alle prickelnden Momente oder zum „Chill-out“ wie die Studenten auf dem „Campus“!

Speisen

Idealer Terrassenbegleiter und alle unkomplizierten Genussmomente

Trinktemperatur: 8-10 C

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