

SECCO WEISS

PERLWEIN



WEIN-NR.	70/10-11
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 11,5 % vol. Restsüße 14,1 g/l Gesamtsäure 6,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 6 °C
CHARAKTERISTIK	Ein ideales Getränk für die warmen Sommermonate. Der überaus feine Duft nach vollreifen, gelbfleischigen Früchten und die angenehm prickelnde Kohlensäure vermitteln mit diesem Secco ein besonderes Geschmackserlebnis.
EMPFEHLUNG	Als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen oder Salaten. Aber auch für sich ein erfrischendes Erlebnis.

DER SASBACHER WINZERKELLER ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.