

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



SECCO Rose Distelfink

Anbaugebiet:	Deutscher Perlwein
Rebsorte:	Secco Rot
Geschmack:	Secco/Perlwein
Qualität:	Perlwein
Ausbau:	-
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	8835
Charge:	000390518
EAN Flasche:	4014839088357
EAN Verpackung:	4014839088388
Flasche:	Secco 0.75 BVS

Alkohol:	11,00%vol.
Restzucker:	26,10 g/l
Säure:	5,90 g/l

Trinktemperatur: 6 - 8 Grad

Speiseempfehlung: zu Vanilleparfait mit Erdbeere und Minze oder weißer Mousse

Beschreibung:

Im Geschmack mundet dieser Secco Rosé besonders fruchtig und lebhaft mit feiner Kohlensäure und dezenter Restsüße. In seiner leichten, frischen Art passt er vorzüglich als Begleiter in geselliger Runde.

Allgemein:

Grundwein ist ein Schwarzriesling Weißherbst, dem Kohlensäure zugesetzt wurde. Weil sich der rote Farbstoff vor allem in der Haut der der Traubenbeeren befindet, wird bei der Rotweinbereitung die Maische entweder vergoren oder kurzzeitig erhitzt. Auf beiden Wegen wird der Farbstoff frei, der Rotwein entsteht. Anders beim Rosé. Hier werden die Rotweintruben gleich nach der Lese gekeltert. Der so gewonnene Wein weist eine typische hellrote Farbe auf und kann vom Charakter her eher einem milden Weißwein zugeordnet werden.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.