Apfelbacher WEIN gut kellerei

EXPERTISE

SECCO rosé

Artikelnummer:	460
Rebsorte:	Cuvee
Weinart:	Roséwein
Kategorie:	Sekt u. Secco
Qualitätsstufe:	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 11,00 %vol Säure: 5,10 g/l Restzucker: 15,70 g/l
Flasche:	0,75 L Secco Hugo BVS weiss satiniert
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Aus Lagen rund um Dettelbach. Wir wählen die Trauben aus, die unserem Qualitätsanspruch gerecht werden. Daraus bereiten wir Weine die für den Jahrgang und die Sorte typisch sind.
Lese und Weinbereitung:	Für unseren Secco rosé werden ausgewählte Rotwein-Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemaischt. Anschließend wird der fruchtige Saft durch schonende Pressung gewonnen, vorgeklärt und bei 14 - 17 °C im Edelstahltank vergoren.
Charakter:	Anregende Aromen von Sommerbeeren, leichte Süße gepaart mit einer animierenden, erfrischenden Säure und prickelnden Kohlensäurebläschen vermitteln beim Genuss ein Gefühl der Leichtigkeit des Lebens.
Empfehlung:	Zu jeder Gelegenheit bei der man die Schönheit des Augenblicks genießen möchte.
Allergene:	Sulfite
EAN: **Flasche - Karton**	4 022725 546003 4 022725 546034

Georg Apfelbacher
Weingut-Weinkellerei e.K.
Neuseser Straße 3
97337 Dettelbach
Telefon: +49 (0) 9324.98 22-0
Telefax: +49 (0) 9324.98 22-79
E-Mail: info@apfelbacher-wein.de
Internet: www.apfelbacher-wein.de