STUDIER

2020

SECCO ROSÉ

Alk: 11,0%vol
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: 18,5 g/l

Zu den Rebsorten
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 Minze. Durch den hohen Tanningehalt der Cabernet Traube sind feine Aromen von Kräutern und schwarzer Johannisbeere zu schmecken. Die weiche Kohlensäure belebt ohne scharf zu wirken.

Speiseempfehlung
Idealer Terrassenbegleiter und alle unkomplizierten Genussmomente

Trinktemperatur:
8-10 C

Lagerfähigkeit:
2 - 3 Jahre gut trinkbar, verliert dannach an Spritzigkeit und Fruchtigkeit.