

ZUKUNFTSWEINE Secco ECOVIN

Dieser spritzige Secco besteht aus 100 % Cabernet Blanc – Trauben und gehört damit auch zu den nachhaltigen ZUKUNFTSWEINEN. Feine, florale Nase mit frischen Blüten und reifen Nektarinen. Im Mund wechseln sich Limette, Stachelbeeren und Birne ab. Die perfekt ausbalancierte Säure sorgt für Schwung und macht den Secco zu einem lebendigen Begleiter in allen Lebenslagen, nicht nur im Sommer.

| | |
|--------------|--|
| Erzeuger: | Weingut Mohr-Gutting |
| Anbaugebiet: | Deutschland |
| Rebsorte: | Cabernet Blanc |
| Temperatur: | 6-8°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Perlwein |
| Land: | Deutschland |
| Qualität: | Wein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Zitronen-Basilikum-Sorbet, sommerliche Erfrischung |
| Artikel-Nr. | 58440 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-039 |
| Anbauverband | Ecovin |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 43 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6,6 |
| Restzucker (g/l) | 19,5 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 119 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 10,2 |
| Weinstil | leicht |

