

Oberrotweiler

SECCO D'ORO

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Oberrotweiler Winzerverein eG
REBSORTEN	Cuvée
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 11,5 % Vol. RZ: 16,9 g/l S: 6,4 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	6 bis 8°C
CHARAKTERISIERUNG	In der Nase eine feine Frucht begleitet von schönen Gäraromen wie auch frischen Aromen die an Ananas und Grapefruit erinnern. Im Geschmack feinperlig, fruchtig, begleitet von einer eleganten Fruchtsäure und cremigem Schmelz im Abgang.
EMPFEHLUNG	Zum Aperitif. Zu Sommerspeisen und Salaten. Ein exzellenter Begleiter zu Forelle, Lachs, Meeresfrüchte, Frischkäse und zu leichten, nicht zu würzigen Speisen.
ARTIKEL - NUMMER	4003500
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 290224
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 000885