Expertise

SECCO ROTLING halbtrocken

Artikel-Nr. 55

Das Geheimnis unseres Rotlings liegt im traditionsreichen Handwerk des gemeinsamen Kelterns: Wir haben rote Trollinger-Trauben und weiße Muscaris-Trauben noch vor der Vergärung zusammen schonend gepresst. Durch die gemeinsame Gärung entsteht nicht nur die leuchtende Farbe, sondern auch eine einzigartige aromatische Verbindung. Der Trollinger steuert seine saftige Beerenfrucht bei, während der Muscaris dem Secco durch seine exotische Würze eine ganz eigene Tiefe verleiht. Durch die anschließende, feine Verperlung mit Kohlensäure erhält der Secco seine spritzig-lebendige Struktur.



Rebsorten	Trollinger, Muscaris		
Jahrgang	2024	**Qualitätsstufe**	Secco
Geschmacksrichtung	halbtrocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen | persönliche Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | schonende Ganztrauben-pressung | mit Kohlensäure verperlt

Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten

Frische und Lebendigkeit | harmonisches Süße-Säure-Spiel | aromenintensiver Nachklang

passt sehr schön zu Sommergerichten, Fingerfood, Asiatisch, Desserts oder als Aperitif.

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	6,1 g/l
Restsüße	16,9 g/l
Trinkreife	2025-2028

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de