

NILSECCO

Ein filigranes, frisches Gelb zeigt sich im Glas.

Im Bukett präsentieren sich blumige, kühle Aromen, die an frische Litschifrukt und süßlich, mineralischen Apfel mit einem Hauch frischer Stachelbeere erinnern.

Feinperlig, mit einer eleganten, jungen Pfirsichnote im Spiel mit süßlich, reifer Birnenfrucht entfaltet sich der Secco im Geschmack.

Die schmeichelnde Fruchtsüße macht Lust auf mehr.



Klassifikation:	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Geschmack:	Trocken
Erntedatum:	Mitte bis Ende September
Ertrag:	65 hl / ha
Ausrichtung der Lage:	Ost bis Süd
Boden:	Buntsandsteinverwitterung
Neigung:	1 %
Ausbau:	100% Edelstahl
Alkohol:	12,0 %vol
Trinktemperatur:	9-11 ° C
enthält Sulfite	