

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Traubensecco - alkoholfrei

Kategorie	Alkoholfrei	Art.-Nr.	80831
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Qualitätsstufe	Perlwein mit zuges. CO2	Restsüße	178,0 g/l
		Säuregehalt	6,3 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



4 260422 798510



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit feiner Frucht, einer gut gepufferten Säure und tollem Schmelz. Wieder gelbe, reife Früchte sowie florale Noten. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Secco passt hervorragend als Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen.

## Boden

Die Trauben für unseren Trauben Secco Weiß stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Trauben Secco wurden Anfang September gelesen. Zuerst werden die ganzen Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt und ohne weitere Mazerationszeit direkt und sehr schonend gepresst. Um einen Gärung zu verhindern, wird der Most kaltstabilisiert und bei unter 10°C in einem Drucktank für 2-3 Monate "frizzantisiert" um dem Most einen angenehm zurückhaltende Verlage zu verleihen. Nach Abfüllung benötigt er keine weitere Flaschenreifung und wir freuen uns Ihnen diesen Trauben Secco zu präsentieren.

## Speiseempfehlung:

Kuchen, Creme, Eis, Geschenk, Sommerabend, Aperitif

