GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

1866 Secco Rotling

Art.-Nr.: 181

Kategorie:	Secco & Sekt
Rebsorten:	Portugieser, Müller-Thurgau, Regent, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Perlwein mit zuges. CO2 Kabinett
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	17,5 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	10 °C °C
Ausbau:	Edelstahltank

Beschreibung:

In der Nase kitzeln rote Sommerfrüchte und erinnern an Erdbeerfelder mit einem Hauch von Himbeere und Brombeere. Auf dem Gaumen spiegeln sich diese Aromen und verbinden sich kommt der Spritzigkeit der Kohlensäure. Perfekt für heiße Sommertage! Auch mit gefroren, roten Beeren sehr zu empfehlen. Besonderheit: Der erste Rotling Secco 1866er wurde zum 160-jährigen Jubiläum der ersten urkundlichen Erwähnung des Hauses Goger kreiert.

Ausbau:

Für den Secco wurde unser 2021 Rotling (bestehend aus den Sorten Silvaner, Schwarzriesling und Domina) verperlt. Beim Ausbau wurden die Rebsorten gemeinsam vergoren. Das erfolgte über 6 Wochen hinweg im Edelstahltank. Nach abgeschlossener Gärung wurde der Wein mit Kohlensäure verperlt.

Weingut Goger
Hauptstraße 28 • 97522 Sand am Main
Telefon: 09524 227 • E-Mail: weingut-goger@gmx.de
4 260108 916221

GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	285 kJ/68 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	1,8 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Vinou® Expertise
Weingut Goger
Hauptstraße 28 • 97522 Sand am Main
Telefon: 09524 227 • E-Mail: weingut-goger@gmx.de

4 260108 916221