

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Secco - entalkoholisiert

Kategorie	Alkoholfrei	Art.-Nr.	80901
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Restsüße	38,0 g/l
Rebsorte	Riesling	Säuregehalt	7,6 g/l
Qualitätsstufe	Perlwein mit zuges. CO2	Trinktemperatur	3-5°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



4 260422 1798114



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Unser entalkoholisierter (weißer) Secco ist sowohl feinfruchtig wie auch feinprickelnd und überzeugt durch eine frische Spritzigkeit im Glas. Er stammt aus fruchtigen Riesling-Trauben, welchen der Alkohol durch ein neuartiges, besonders schonendes Verfahren entzogen wurde, sodass das feine und charakteristische Aroma eines Rieslings erhalten bleibt. Wir sind besonders stolz, Euch unsere neue Produktkategorie der alkoholfreien eine zu präsentieren. Für unbeschwertem Genuss als perfekte Alternative! Beschreibung: Strahlendes Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Zitrusfrucht. 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 sowie als Begleiter zu leichten Vorspeisen und ist die perfekte Alternative, wenn man keinen Alkohol trinken darf bzw. mag. Ideal auch zum Mixen von alkoholfreien Cocktails.

Boden

Die Trauben für unseren Secco 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 den Secco wurden Ende August gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden diese ohne weitere Mazeration direkt und sehr schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt bei etwa 16°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 2-3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er filtriert, um ihn von der Voll- & Feinhefe zu trennen. Der weitere Ausbau erfolgt für 2-3 Monate im Drucktank, wo der Wein "frizzantisiert" wird - also seine feine und zurückhaltende Perlage erhält. Nach Abfüllung und einer Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns, Ihnen diesen alkoholfreien Secco zu präsentieren!

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Früchte, Grillabend, Sommerabend, Besondere Anlässe, Aperitif



MEIER WEINERLEBNIS GmbH

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

