

2017 Braunewell • Secco

Braunewell Secco. Unser frischer Aperitif und Party Wein für jeden Anlass! Beste Trauben aromatischer Rebsorten werden schonend vergoren, um das frische, fruchtige Aroma der Rebsorten zu erhalten. Traditionelle Rebsorten der Region garantieren extremen Trinkspaß bei niedrigem Alkohol. Ein Cuvée aus Scheurebe (80%) und Riesling (20%). Braunewell • Secco ist das neue Kultgetränk.



SECCO Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase Holunder, Stachelbeere, reife Limette mit einem Hauch schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen explodiert die Frucht, Leichtigkeit macht sich breit, harmonisches Süße-Säure Spiel.



BODEN Löss-Lehm und Kalkmergel

LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus Hauptlese der alten Scheurebe Weinberge und junger Rieslinganlagen. Die Trauben des Secco wurden zu Anfang Oktober 2017 gelesen.



ERTRAG 90 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März. Verperlung und Abfüllung im März 2018 in der Sektkellerei.



LAGERFÄHIGKEIT Secco sollte innerhalb der ersten beiden Jahre nach der Ernte getrunken werden.



ESSENSEMPFEHLUNG Leichter Aperitif und Trinkfreude für gesellige Gruppen, ideal zum Grillen im Sommer. Toller Hugo Secco mit selbstgekochtem Holunderblütensirup, Minze aus dem Garten und etwas Eis.



TRINKTEMPERATUR ca. 6-8°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 10,5 %vol., Säure: 7,6 g/l, Restzucker: 6,8 g/l



AUSZEICHNUNGEN „Der beste Hugo Secco in Deutschland!“ (Kundenaussage!)



ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure weiß
enthält Sulfite • 0,75 L • L.-Nr. 60/17 • EAN Code 4260309950499