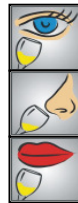


Informationen zum Secco

ParadieSECCO (Adam) rosé • Piccolo

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Frisch, lebendig und beerig im Geschmack. Der quirlige Partyspaß.

Ein Genuss zu:

Als Aperitif oder einfach so, weil's schmeckt.

Rebsorte:

Portugieser und Spätburgunder

Portugieser: Aus dieser Rebsorte entstehen in der Regel unkomplizierte, süffige und frische Schoppenweine. Der Portugieser ist über Österreich (18. Jahrhundert) nach Deutschland (19. Jahrhundert) gekommen.

Spätburgunder: Der Spätburgunder, auch Pinot Noir (frz.) genannt, ist eine der bedeutendsten und qualitativ hochwertigsten Rotwein-Rebsorten und zählt zu den ältesten Kulturreben der Menschheit.

Besonderes:

Perlwein (franz.: vin pétillant, ital.: vino frizzante) ist ein „halbschäumender Wein“ mit einem Mindestgehalt 8,5 Vol.-% Alkohol, der bei 20°C zwischen 1 und maximal 2,5 bar Kohlensäureüberdruck aufweist; bei größerem Druck (ab 3 bar) spricht man von Schaumwein.

Artikelnummer	9213
Jahrgang	
Inhalt (Ltr)	0,2 l
Geschmack	
Alkohol	10,5% vol
Restzucker	19,3 g/l
Säure	7,4 g/l
Trinktemperatur	6 - 8 °C
EAN-Flasche	4005230010511



**WINZERVEREIN
DEIDESHEIM**

Winzerverein Deidesheim eG • Prinz-Rupprecht-Straße 8 • 67146 Deidesheim (Germany)

Tel. +49 (0)63 26/96 88-0 • Fax +49 (0)63 26/96 88-42 • www.WinzervereinDeidesheim.de • info@WinzervereinDeidesheim.de