



2015

WÜRTTEMBERG

SECCO WEISS

TROCKEN

**DEUTSCHER PERLWEIN
MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE**

Restzucker:	10,2 g/L
Säure:	6,3 g/L
Alkohol:	11,5 % VOL
Flasche:	0,75 L Schlegel Milchglas Kunststoff Drehverschluss
Bodenart:	Lehm auf Kalk
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8 °C
Glas:	Kleines Weißweinglas/Sektflöte



Der Deutsche Perlwein ist ein Cuvée aus 50 % Müller-Thurgau und 50 % Muskateller. Er zeigt sich im Glas in einem hellen Creme-Ton mit grünen Reflexen, zarte Kohlensäurebläschen steigen auf.

Die Aromen sind sehr fruchtig, ein Hauch Exotik, saftige Ananas, Litschi. Untermalt von floralen Noten, wie Rose und Kamille. Abgerundet von würzigen Noten wie Kümmel und Muskat.

Wir empfehlen unseren Secco auf 8 °C zu kühlen und ihn an herrlichen Sommertagen zu genießen.

BESTELLUNGEN UNTER TEL. & FAX: 07133 12899

www.weingut-seybold.de