



2016

WÜRTTEMBERG

SECCO WEISS **BIO**

TROCKEN

**DEUTSCHER PERLWEIN
MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE**

Restzucker:	11,2 g/L
Säure:	5,6 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.

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



DE-ÖKO-003
Deutsche
Landwirtschaft

BESTELLUNGEN UNTER TEL. & FAX: 07133 12899

www.weingut-seybold.de