



Expertise

Kiefers Secco **Sparkling Flight / Flaufen im Kopf**

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Perlwein Für die Herstellung dieses Perlweins verwenden wir nur ausgesuchte, reintonige und sehr reduktiv ausgebaute Grundweine von Rivaner, Sauvignon Blanc und Riesling. Da die Kohlensäure nicht aus zweiter Gärung entsteht, sondern zur Füllung zugesetzt wird, bleibt die Frische und Klarheit unserer weißen Cuvée sehr schön erhalten.

Beschreibung Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Aromen von heimischen Früchten wie Aprikose, sowie ein Hauch exotischer Ananas begeistern die Nase. Im Mund explodieren frische Zitrus- und Grapefruitaromen in einer spritzigen Kombination. Mit seiner unbekümmerten, langanhaltenden Art prickelt er hoch bis in die Schaltzentrale.

Boden Sehr leichte Lössböden mit über 20 prozentigen Kalkanteil die optimal mit Nährstoffen und Wasser versorgt sind.

Begleiter Apéritif, anregend zu jeder Tageszeit.

Trinktemperatur 5° - 7° C

Analyse Alkohol 11,5 % Vol. - enthält Sulfite.

Füllgröße 0,75 Ltr.

Artikelnummer 97700
