

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com

LUIS FIDELIUS Secco blanc



Trauben: Rivaner und Riesling

Ausbau: Gezügelte Gärung im Edelstahltank

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 11,0 % Vol.

Klassifizierung: Deutscher Perlwein

Kategorie: Secco

Restsüße: 9 g/L

Säure: 7,1 g/L

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Preis / Liter: 11,87 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Im Geruch langanhaltendes Buket mit feinfruchtigem lebendigem Duft. Im Geschmack rassige Säure, die ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis hervorruft.

Speiseempfehlung:

Passt als Aperitiv an jeder Feier oder einfach nur so.

Trinktemperatur: 8°C

Für den Secco verwenden wir ausschließlich Most aus gesunden vollreifen Riesling und Rivaner Trauben bis maximal 82 Öchsle. Die Trauben werden langsam und mit wenig Druck gekeltert. Somit ist gewährleistet, dass ein schlanker fruchtiger Weintyp entsteht, der ohne mechanische Belastung durch die Traubenpresse gewonnen wird. Die darauffolgende Gärung im Stahltank dauerte 20 Tage bei Temperaturen um 14°C.