

Trisecco

DEUTSCHER PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE
TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberg im Osten Rheinhessens.
Traditionell gemischt, geklärt und im Edelstahltank vergoren. Nach 3-
monatiger Reife geklärt und in Flaschen gefüllt.

BESONDERHEIT	Unsere Antwort auf den italienischen Secco - klar und reintönig!
SENSORIK	Helles Gelb, deutliche grüne Reflexe, feine Perlage. Frische helle Früchte, Holunderblüte, Eisbonbon. Lebendiger, süffiger und erfrischender Gaumen. Regt an und belebt. Für den Balkon, die Terrasse und jede Party der Knaller-Tropfen.
EMPFEHLUNG	Gerne in Kombination mit frischem Obst, luftigem Gebäck oder salzigen Knabbereien.
ALKOHOLGEHALT	11 % vol
SÄURE	6,4 g/l
RESTSÜSSE	17 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Cuvée Weiss
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

