

Stiftung Juliusspital Würzburg Juliusspital Echter Secco



Art.-Nr.:	030698
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	11,5 %
Anbauregion:	Franken
Ausbau:	imahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Sekt b.A. -> Sekt bestimmter Anbaugebiete
Rebsorten:	Müller Thurgau, Bacchus
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	4018493160404

Preise

Flasche 9,90 € brutto

Preis pro Liter: 13,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Bezeichnung: ECHTER SECCO

Grundwein: Weißwein (Müller Thurgau, Bacchus)

Geschmacksrichtung: trocken

Flaschenart: 750ml Sektflasche

Charakterisierung: Intensiver Duft von Birne, Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen sehr saftig und frisch. Prickelnder Trinkspaß!

Speiseempfehlung: Auf der Terrasse oder einfach als Aperitif genießen.

Für unseren ECHTER SECCO wählen wir Jahrgang für Jahrgang diejenigen Trauben aus, welche die typisch fruchtige und frische Stilistik dieses spritzigen Spaßbringers liefern können.

Philosophie: Wir legen größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – unser Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, wir achten auf ein optimales Bodenmanagement und auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergspartelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Der fruchtige Grundwein wird im Drucktank bei niedrigen Temperaturen verperlt. Dieser technisch aufwendigen Methode verdankt der ‚Perlwein‘ seinen Namen und seine spritzige Charakteristik.

Beste Trinkgenuss: Unsere Seccos besitzen sofort die ideale Trinkreife und sollten jung und frisch getrunken werden.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Weinsäure, Äpfelsäure, Konservierungsstoffe: Sulfite, L-Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Gase / Packgase: Kohlendioxid, Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	309kJ
Energie (kcal)	74kcal
Kohlenhydrate	2,6g
Zucker	1,7g

