

Hexecco Rosé

Ein Secco mit verführerischem Duft, feinfruchtig und elegant im Geschmack.



Produkteigenschaften

Qualität:	Perlwein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	19,9 g/l
Säure:	6,8 g/l
Trinktemperatur:	4 - 8 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Aus fruchtigen Roséweinen entsteht unser erfrischender Hexecco. Dieser Hexecco Rosé ist der quirlige, fröhliche Bruder des Pinot Rosé Sekts und steht für die sommerliche „Hex“.

Kurze Maischestandzeiten und langsame, kühle Gärung des Grundweins im Edelstahltank bei 14 – 16 °C; anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe; vor der Füllung mit Kohlensäure verperlt.

Helles strahlendes Lachsrosa mit bläulichen Reflexen im Glas; in der Nase ein einladendes Bukett von roten Beerenfrüchten mit viel Erdbeere sowie leichte Blütentöne von Flieder; spritzig und lebendig am Gaumen, frisch-fruchtig nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren, feine, gut eingebundene Säure und eine angenehme Süße; ein beerig-spritziger, feinfruchtiger Secco für den entspannten und unkomplizierten Trinkgenuss.

Speiseempfehlung

Ein idealer Begleiter zum Brunch oder als Grundlage für eine spritzig frische Erdbeerbowle.