



SECCO BLANC

Welch feiner Duft! Dieses prickelnde Erlebnis bietet wunderschöne, traubige Aromen gepaart mit Holunderblüte und einer zarten Würze am Gaumen. Sehr animierend!

Ein toller Aperitif immer wenn es gilt, das Leben zu feiern und wunderschön prickelnd auch zu leichten Gerichten.

What a fine fragrance! This sparkling experience offers gorgeous grapey aromas paired with elderflower and delicate spice on the palate. Vivacious enjoyment!

A very nice aperitif whenever you want to celebrate life itself... also warmly recommended to light dishes.



Dieser feine Frizzante wurde direkt bei uns im Weingut hergestellt. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen, wobei wir darauf achten, dass Säure und Reife sehr ausgeglichen sind.

Der Stillwein wurde im Edelstahltank vergoren und anschließend nach dem Prosecco-Verfahren mit Kohlensäure versetzt.

This fine frizzante was produced directly in our winery. The grapes for the wine production origin from several vineyards. We try to keep the acidity and ripeness balanced.

The still wine fermented in stainless steel tanks, carbonic acid added according to the Prosecco-method.

LAND Österreich
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

TRINKTEMP. 5-7°C
ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 6 g/l
RESTZUCKER 12 g/l
DRUCK 2,5 bar
Enthält Sulfite
Zutaten & Nährwerte: siehe QR-Code

COUNTRY Austria
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

DRINKING TEMP. 5-7°C
ALCOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 6 g/l
RESIDUAL SUGAR 12 g/l
PRESSURE 2,5 bar
Contains sulfites
Ingredients & nutritional values: see QR code

