



W e i n - E x p e r t i s s e



Markgräflich Badisches Weinhaus – Bodensee Rosé Art.-Nr.: 57 201

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Baden
ERZEUGER:	Markgräflich Badisches Weinhaus
REBSORTE:	Spätburgunder
WEINERZEUGUNG:	Im Anschluss an die Lese werden die Trauben zügig in die Kellerei gebracht. Hier werden sie selektiert und behutsam verarbeitet. Es folgt die Gärung der Grundweine.
BEURTEILUNG:	In der Nase zarte Duftnoten von Apfel, roten Johannisbeeren und Zitrusfrüchten. Saftig und frisch am Gaumen mit feiner Kohlensäure und guter Balance aus Säure und Fruchtsüße.
MENÜEMPFEHLUNG:	Eisgekühlt als Aperitif und zum Anstoßen bei Feierlichkeiten.
TRINKTEMPERATUR:	6 - 8°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 11,0 % vol <i>Restzucker:</i> 21,4 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,4 g/l

Mit seiner Secco-Serie beweist das Weingut Markgraf von Baden, dass es aus seinen Trauben nicht nur schmackhaften Wein zu produzieren vermag. Auch in Form eines spritzig-frischen Seccos lassen sich die Top-Qualitäten aus den Weinbergen unweit des Bodensees genießen. In Rosé, Weiß und als alkoholfreie Variante glitzert das Secco-Trio um die Wette.

Der Secco Rosé, der aus Spätburgundertrauben hergestellt wird, zeichnet sich durch zarte Duftnoten nach Apfel, roten Johannisbeeren und Zitrusfrüchten aus. Untermalt wird das Bukett von nussigen Aromen. Am Gaumen zeigt sich der Secco saftig-frisch mit einer guten Balance aus spritziger Säure und aromatischer Frucht. Ein wunderbarer Tropfen zum Anstoßen! Genießen Sie ihn gut gekühlt mit Freunden an lauen Abenden oder einfach zum Sonntagsbrunch.