



Secco Weiss

J. Oppmann

Ein Secco für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Vom Kellermeister ausgewählte Weine bilden die Grundlage für diesen ausgewogenen, harmonischen und spritzigen Secco. Leicht und frisch, mit ausgewogener Süße und dezenter Perlage.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Diverse Länder
Produzent: Oppmann

Bewertung(en):

Ausbau: in Stahltank
Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 10.0 %

Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): 20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello

Artikelnummer: 18243--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Secco Weiss

J. Oppmann

Herkunft:	Diverse Länder
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	10.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren