



Secco Weiss

J. Oppmann

Ein Secco für jede Gelegenheit

Descrizione del vino:

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

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Vari paesi

Produttore: Oppmann

Valutazioni:

Vinificazione: im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 10.0 %

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

Varietà d'uva: 20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello

Numero di articolo: 18243--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Secco Weiss

J. Oppmann

Origine:	Vari paesi
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	10.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren