



WEINBIET
MANUFAKTUR

2023 RIVANER SECCO TROCKEN

WEINBESCHREIBUNG

Secco geht immer! Und genau so ist es auch bei unserem Rivaner Secco, er überrascht mit frischfruchtiger Nase und feiner Kohlensäure. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Birne und grünen Beeren welche diesen Secco angenehm spritzig wirken lassen. Dieser Secco besitzt einen Naturkork. Die natürliche Kohlensäure entsteht wie beim Sekt durch eine zweite Gärung.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Vorspeisen aller Art und für jeden besonderen Moment. Nicht nur pur sondern auch als Mixgetränk ist unser Rivaner Secco bestens geeignet. Genusstipp: mit Likören oder frischen Früchten im Seccoglas aufgießen - einfach lecker!



ANALYSEWERTE

A 11.5 % vol. S 5.1 g/l RZ 16.4 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

6-8°C

Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 455 • AP-Nr. 24_103 • Enthält Sulfite

0.75L • Pfalz • Qualitätswein

Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.



Weinbiet Manufaktur eG

An der Eselshaut 57 • 67435 Neustadt/Weinstraße

www.weinbiet.de • info@weinbiet.de

Telefon: +49 6321 67970 • Fax: +49 6321 60179