

Weinexpertise

Nonnensusel secco

Perlwein



Artikel-Nr.:	14220751	Alkohol:	11,4 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	15,9 g/l
A. P. Nr.:	202301	Säure:	6,1 g/l

Wein: Als Hommage an den Roman "Die Nonnensusel" von August Becker und unser Heimatdorf Oberhofen! 1881, als der Roman geschrieben wurde, war es im Weinbau üblich, den Wingert im "gemischten Satz" zu bepflanzen und mehrere Rebsorten gleichzeitig zu ernten, gemeinsam zu vergären und auszubauen. Hinter dem Begriff Secco, der von seinem italienischen Verwandten, dem Prosecco abgeleitet ist, verbirgt sich ein deutscher Wein, der mit weineigener, aus der Gärung stammenden Kohlensäure „verperlt“ wurde. Dies ist der gemeinsame Secco der Winzer aus Pleisweiler-Oberhofen. Im Mund fordert Sie die Nonnensusel zum Tanz auf: mit würzigen Fruchtperlen von Litschi und Weinbergspfirsich- beschwingt und frisch bis zum letzten Tropfen!

Trinkempfehlung: Der perfekte Startschuss für ihre Party, gerne in Kombination mit asiatischen Häppchen wie Satay Spieße und Gemüse im Tempura-Mantel.

Ort / Lage: Pleisweiler-Oberhofen

Boden: leichter Lößboden

Ausbau: Im Edeltank!

Geschmack: halbtrocken

Trinktemperatur: 08° - 10 °C

Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz

Rebsorte: Weißwein - Cuvée aus mehreren Rebsorten