



# SECCO 2018

**LAGE:** Schleswig- Holstein | Großer Gröndalberg

**REBSORTE:** Solaris

**GESCHMACK:** feinherb

**BODENART:** Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil

**WEIN-LINIE:** Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

**WEINAUSBAU:** Trauben aus Anpflanzung 2009 | schonende Pressung

**VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:** Schraubverschluss / 0,75 l Schlegel

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:** 7-8 °C

**ANALYSE:** Alkohol (vol %): 12 | Säure (g/ l): 7,2 | Restzucker (g/ l): 21,1

## **SENSORIK:**

Fein eingebundene Säure in optimaler Abstimmung zum Restzuckergehalt. Eine Muskat- und Pfirsichnote bestimmt das fruchtige Bouquet.

## **TRINKEMPFEHLUNG:**

Als Aperitif mit Erdbeeren und Minze oder angeeisten Himbeeren, gekühlt auf der Terrasse oder zu Oliven und Käse

## **WISSENSWERTERS ÜBER DIE REBSORTE „SOLARIS“:**

Solaris ist eine 1975 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Sie wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Rebsorten Merzling und Gm 6493 gekreuzt.

Der Name „Solaris“ leitet sich von der Sonne ab, die der Sorte aufgrund ihrer Kraft zu einer frühen Reife und zu einer hohen Zuckerleistung verhilft. Die Weine sind fruchtig und reif. Die Blätter sind groß, dreilappig und dunkelgrün. Die Frostfestigkeit gilt als sehr gut.

## **KONTAKT**

Weingut Ingenhof ☎ 04523.202159 · [info@ingenhof.de](mailto:info@ingenhof.de)

Melanie Engel · Dorfstraße 19 · 23714 Malente- Malkwitz · [www.ingenhof.de](http://www.ingenhof.de)