



Gehegte Reben. Fruchtbare Böden. Reichlich Sonne. Große Tradition. Grüne Daumen. Önologischer Sachverstand. Winzerisches Können. Feines Gespür. Sorgsamer Ausbau. Geringe Mengen. Aromatische Kreativität. Qualitative Strenge. Pure Emotion. Alles zusammen. Weingut Blankenhorn. Aus Schliengen im südbadischen Markgräflerland. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP.

EXPERTISE

Blankenhorn

OPTIMISTE® Secco trocken

Anbaugebiet

Baden

Bereich

Markgräflerland

Reblage

Schliengener Sonnenstück

Rebsorte

Cuvée aus allem was schmeckt... (Geheimnis des Kellermeisters)

Boden

tiefgründiger Lehm-Lössboden mit hohem Tonanteil, wärmespeichernd, Süd-West-Lage, 30–50% Hangneigung

Herstellung

Perlwein, der Secco mit der sonnigen Seele

Aussehen/Farbe

zartes, zitroniges Hellgelb mit grünen Reflexen und angenehmem, feinfruchtiges Mousseux

Aromen/Duft

frische, kräftige und zugleich unaufdringlich fruchtige Note mit zarten Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten

Geschmack

angenehm fruchtiges Bukett, das an Mirabelle und Aprikose erinnert, zarter Erdbeerton und leichtes Spiel von frischer Säure

Empfehlung

Ein Secco, der schon für sich allein ein Grund zum Feiern ist – also genau das richtige Getränk für Geburtstage, Hochzeiten, Gartenpartys, Schulabschlüsse, Firmenjubiläen..... eigentlich immer!

Analyse

11,5% Vol. Alk.
5,2g/l Säure
14,0g/l Restsüße

