



## Kybortz Secco weiß

**Farbe:**

Helles Zitronengelb

**Perlage:**

Fein moussierend

**Geruch:**

Zitrus, Orange, Birne, weiße Blüten, feine Muskatnote, würzige Komponenten

**Geschmack:**

Der Secco wirkt sehr erfrischend und angenehm schlank, also nicht satt machend. Wir genießen eine interessante Cuvée aus 60 % Weissburgunder vermählt mit Chardonnay, Goldmuskateller und Gewürztraminer mit einem Schuss Müller Thurgau, der dem Secco eine natürliche Restsüße verleiht. Die fünf Rebsorten sind so geschickt kombiniert, dass nichts im Vordergrund steht, aber sehr viele Nuancen zu entdecken sind: Birne, Orange, Mandarine, Muskat, Zimt, Apfel und ein Hauch Vanille. Im Glas moussiert ein vielschichtiger, vielseitiger Secco, der nicht nur zum Trinkspaß verführt. Mit ihm kann man auch auf sensorische Entdeckungsreise gehen. Lecker!

**Speisenempfehlung:**

Dieser vielschichtige Secco ist sehr variabel einsetzbar als Begleiter zu Käsegebäck, aber auch zu kurz gekochtem Obst mit Blätterteig oder zu kleinen würzigen Vorspeisen. Auch einfach pur und ohne Speisenkombination ideal als Aperitif.

**Analysewerte:**

Alkohol 10,5 %vol.

Restzucker 27,2 g/l

Säure 6,1 g/l