



secco rosé

PERLWEIN

STILISTIK

Sagenhaftes Wunderland: Wie aus einem fruchtig-leichten Feenwald entströmen bereits beim Einschenken verlockende Noten von Erdbeere, Himbeere und Granatapfel aus dem Glas. Am Gaumen ein Spannungsfeld von Eindrücken, die an Geleebonbons und Fruchtriegel erinnern lassen und mit einem Frischekick enden. Die Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder zeigt dazu gerne ihr Märchenkleid aus Samt und Weichheit, gleichzeitig aus Tanninen und Cassisnoten.

WEINMOMENTE

Eine Poesie in Rosé zu einer bunten Antipasti-Platte, einer luftigen Thunfischcreme im kleinen Glas serviert oder einem lockeren Bulgur- oder Couscousauflauf, mediterran gewürzt. Als Aperitif zu Spinat-Blätterteigtaschen, als Menueinstieg zu Garnelensalat in Cocktailsauce, als Hauptgangbegleiter zu gegrilltem Rinderfilet oder als Vegetarierfreund zu einer Gemüsepfanne der Saison. Übrigens: ein paar Granatapfelkerne oder gefrorene Johannisbeeren ins Glas gelegt, mit Secco Rosé aufgegossen und mit einem Zweig Minze dekoriert - so überraschen Sie Ihre Gäste! Noch mehr Romantik kommt auf, wenn Sie den perlenden Gute-Laune-Boten in einem Seccokühler, gefüllt mit Rosenblättern und Eiswürfeln servieren.

ICH MAG DIESEN SECCO,

weil er die Schönheit der Träume entdecken lässt. Anmutig, tänzelnd, fruchtig-verspielt.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE