

Weingut Peter Briem

**BRIEM**



2024 Secco

Artikelnummer: 121007



(0,75 L)

## Charakteristik

### Der Geruch

Das Geheimnis guter Perlweinkreationen liegt im ausgezeichneten jungen Grundwein. Unser Secco entsteht aus einer Cuvée von Weißem und Grauem Burgunder und hat damit eine großartige Qualitätsbasis. Helles Zitronengelb! Die Frische entsteht auch durch die feine Perlage. Elegantes „mineralisches“, sortentypisches Aroma mit Noten von frischen Früchten wie grünen Äpfeln, Limetten und reifen Pfirsichen; erfrischend lebendig mit dezenter Fruchtsüße. Perlweine sollen jung getrunken werden. Verlieren mit zunehmender Reife Finesse und Frische. Helles Zitronengelb. Die Frische wird unterstützt durch die feine Perlage. Elegantes „mineralisches“, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von frischen Früchten wie grünen Äpfeln, Limetten und reifen Pfirsichen.

### Am Gaumen

Erfrischend und lebendig mit dezenter Fruchtsüße.

### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

### Geschmacksrichtung

Brut

### Rebsorten und Klone

Weiß und Grauburgunder

### Analytische Werte

Restzucker 11,3 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 12,51 Vol. %

### Speisempfehlung

Ein toller Aperitif mit Finesse! Für die lauen Sommerabende. Auch hier steht der Trinkspaß im Vordergrund.

### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 5 – 6 Grad

