

VH
Villa
Hausmann



WINZERSEKT & SECCO

FARBE: intensives Goldgelb

AROMA: erinnert an gelbe Sommerfrüchte wie Äpfel, Birne oder Pfirsich

GESCHMACK: die prickelnden Perlen umrahmen Frucht und Säure

SPEISENEMPFEHLUNG: Üblicherweise wird Sekt oder Secco als Aperitif gereicht, doch auch zu einer leichten und frischen Vorspeise macht das prickelnde Erlebnis Spaß.

☞ Unser Tipp: Probieren sie doch mal ein Schlückchen roter Mosel Weinbergpfirsich-Likör aufgefüllt mit Sekt/Secco. Dieser Aperitif ist bei uns als „Prickelnde Winzerin“ bekannt.

VH Villa Hausmann

DARF ES HEUTE MAL PRICKELN?

Ein feiner Unterschied liegt zwischen Riesling Sekt und Riesling Secco. Bei Secco, vielen bekannt aus Italien als Prosecco, wird ein fertiger Wein mit leichter und feinperliger Kohlensäure versetzt. So entsteht der sogenannte Schaum- oder Perlwein. Der Prozess, einen Winzersekt im Flaschengärungsverfahren herzustellen, ist weitaus aufwändiger. Hier wird der fertige Wein unter Zugabe von Hefe in eine Sektflasche gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nun beginnt ein 9-monatiger Reifeprozess, bei dem durch die zweite Gärung die intensive Kohlensäure/Perlung entsteht. Damit sich die Hefe im Flaschenhals sammelt, wird die Flasche immer wieder gerüttelt und steiler gestellt. Die im Flaschenhals befindliche Hefe wird im Kältebad eingefroren. Durch das Öffnen des Kronkorkens schießt der Hefepropf heraus. Die fehlende Menge in der Flasche wird nun mit der sogenannten Dosage aufgefüllt. Dadurch wird nicht nur die Flasche wieder voll, sondern auch die Geschmacksrichtung des Sektes bestimmt. Nun wird die Flasche mit dem Sektorken und der Agraffe verschlossen und wartet darauf, von Ihnen getrunken zu werden!