



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2021

Secco Carlo trocken - Rosé -

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Spätestens wenn es Feierabend wird ist es Zeit, die schönen Seiten des Lebens zu genießen. Und wer nicht gleich die rosarote Brille aufsetzen möchte, kann sich mit dem herrlich leichten Rosé Secco Carlo voller junger Erdbeeraromen, saftigen Apfelnoten und einem frischen Nachhall von Limette und zarter Kräuterwürze eine prickelnde Verführung ins Leben holen.

Bei der Gestaltung unseres Secco tritt erstmals die vierte Generation im Hause Pfaffmann in den Vordergrund: Lara, die älteste Tochter von Marion und Markus Pfaffmann, hat sich mit unserem Designer zusammengesetzt und ihre ersten Schritte in Richtung Wein symbolisch auf und mit den wunderschönen Fliesen der Vinothek gemacht. Das oft bei uns nachgefragte Muster wählte sie zur Grundlage des neuen Etiketts und brachte damit die mediterrane Leichtigkeit des Seccos verspielt zum Ausdruck.

Als Begleiter eines prickelnden Secco-Abends passt hervorragend mediterrane Antipasti, wie z.B. Bruschetta, Mozzarella mit Tomaten und Pesto oder auch ein Meeresfrüchte-Salat.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 – 8° C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 11,5 % vol.

Artikel-Nr.: 68

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

