



SEKT & SECCO

Secco Rosé

trocken · 0,75 l · 10,5 % vol

ÜBER DIESEN WEIN

Der Russbach Secco Rosé ist ein trockener Secco. Er stammt von Kalkmergelböden. Im Keller: kalt vergoren bei 14 °C, ausgebaut im Edelstahltank. Perfekt für die Terrasse. Am besten bei 2–4 °C servieren.

VERKOSTUNG

„Ein prickelndes Vergnügen aus roten Trauben. Beeindruckende Aromen von Erdbeeren und Kirschen."

— WEINGUT RUSSBACH

STECKBRIEF

Boden	Kalkmergel
Restzucker	20,0 g/l
Säure	6,5 g/l
Trinktemperatur	2–4 °C
Artikelnummer	2563

Weine mit Herkunft und Charakter.

MEHR ZU DIESEM WEIN

QR-Code scannen oder
weingutrussbach.de/w/2563

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure · 0,75 l · 10,5 % vol · Enthält Sulfite · Zutaten: Trauben, Saccharose, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose; Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, Sulfite · Abfüller: B. Russbach, Alzeyer Straße 22, 55234 Eppelsheim, Deutschland – verperlt in 67592 Flörsheim-Dalsheim · Je 100 ml: 293 kJ / 70 kcal, Kohlenhydrate 2,8 g, davon Zucker 2,0 g
Weingut Russbach · Alzeyer Straße 22 · 55234 Eppelsheim · 06735 960302 · weingutrussbach.de · Stand 13.11.2026