



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Es gibt Momente, die rufen förmlich nach einem Glas purem Glück. Ein lauer Sommerabend auf der Terrasse, das unbeschwerte Lachen guter Freunde, das sanfte Zirpen der Grillen in der Dämmerung. Es ist dieser Moment der totalen Entspannung, die Sehnsucht nach etwas Erfrischendem, das die Seele berührt, ohne den Kopf zu beschweren. Genau für diesen Moment wurde der Hörner Secco Weiss geschaffen. Schon das leise "Plopp" des Verschlusses ist ein Versprechen: Jetzt beginnt der Feierabend, jetzt beginnt der Genuss. Er ist der genialfruchtige, spritzige Begleiter, der das Prickeln des Augenblicks einfängt und ins Glas bringt.

Dieser Secco ist die flüssig gewordene Definition von "Lebensfreude". Er tanzt hellgelb mit lebendigen Reflexen im Glas, während feine Perlenschnüre unermüdlich an die Oberfläche steigen. Das Bouquet ist ein Korb voller frischer, heller Früchte: Man riecht den Biss in einen knackigen grünen Apfel, die Saftigkeit reifer Birnen und einen Hauch von spritziger Zitrone und exotischer Maracuja. Am Gaumen ist er eine Offenbarung an Frische. Die lebendige Säure von 7,2 g/l sorgt für eine unglaubliche Spritzigkeit und "Trinkfluss", während die perfekt dosierte Restsüße von 15,7 g/l die Frucht stützt und ihm einen feinherben, saftigen Charakter verleiht. Er ist nie süß, sondern immer harmonisch und animierend. Mit seinen leichten 10,0 %vol Alkohol ist er der ideale "Immer-wieder-Nachschenk-Wein".

Als deutscher Perlwein die hochwertige Antwort auf italienischen Prosecco - werden ihm die feinen Bläschen durch zugesetzte Kohlensäure verliehen. Dies unterstreicht seinen frischen und unmittelbaren Charakter. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Pfalz. Hier können sie ihre volle Fruchtigkeit entwickeln, während das Terroir die notwendige Frische und Struktur bewahrt.

Speiseempfehlung: Der Secco Weiss ist ein phänomenaler Aperitif, der den Gaumen öffnet und Vorfreude auf den Abend macht. Er ist der Star bei jedem Empfang, Picknick oder Brunch. Er glänzt zu leichten Vorspeisen wie Antipasti, Bruschetta mit Tomaten, Melone mit Schinken oder einem frischen Blattsalat mit Ziegenkäse. Auch zu Fingerfood, Meeresfrüchten oder einfach als Solist auf dem

Balkon ist er unschlagbar.

Trinktemperatur: Genießen Sie den Secco Weiss unbedingt gut gekühlt bei 8-10 °C. Nur so entfaltet er seine volle, spritzige Eleganz und bleibt bis zum letzten Schluck erfrischend.

- Art: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Geschmack: feinherb / fruchtig
- Alkohol: 10,0 %vol
- Restsüße: 15,7 g/l
- Säure: 7,2 g/l



Weingut Hörner
Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de