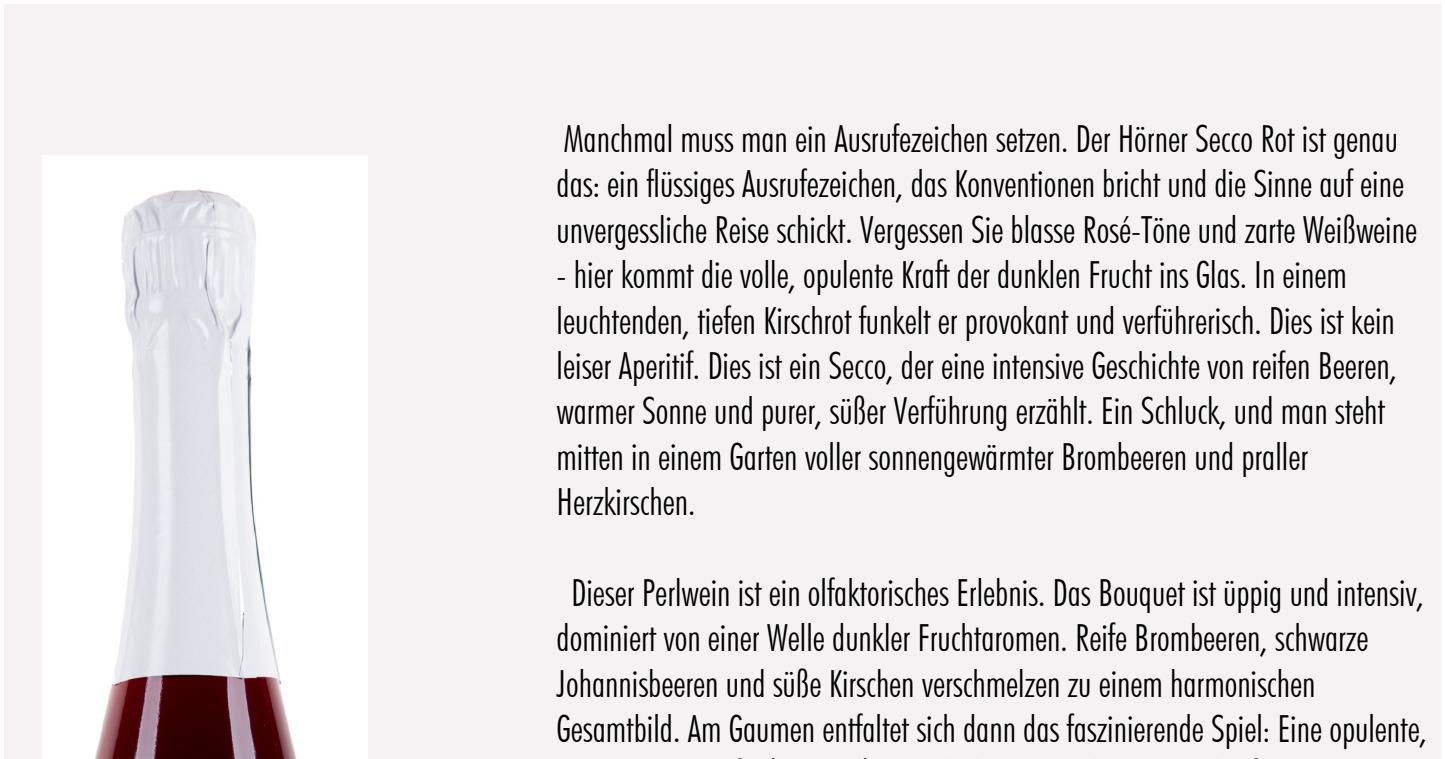




## Hörner Hochstadt (Pfalz)



Manchmal muss man ein Ausrufezeichen setzen. Der Hörner Secco Rot ist genau das: ein flüssiges Ausrufezeichen, das Konventionen bricht und die Sinne auf eine unvergessliche Reise schickt. Vergessen Sie blasses Rosé-Töne und zarte Weißweine - hier kommt die volle, opulente Kraft der dunklen Frucht ins Glas. In einem leuchtenden, tiefen Kirschrot funkelt er provokant und verführerisch. Dies ist kein leiser Aperitif. Dies ist ein Secco, der eine intensive Geschichte von reifen Beeren, warmer Sonne und purer, süßer Verführung erzählt. Ein Schluck, und man steht mitten in einem Garten voller sonnengewärmter Brombeeren und praller Herzkirschen.

Dieser Perlwein ist ein olfaktorisches Erlebnis. Das Bouquet ist üppig und intensiv, dominiert von einer Welle dunkler Fruchtaromen. Reife Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und süße Kirschen verschmelzen zu einem harmonischen Gesamtbild. Am Gaumen entfaltet sich dann das faszinierende Spiel: Eine opulente, samtige Fruchtsüße (72,5 g/l) umhüllt die Zunge, doch sie wird sofort von einer feinen, belebenden Perlage und einer frischen Säure (5,6 g/l) aufgefangen. Dieses Zusammenspiel verhindert, dass der Secco jemals "klebrig" oder "pappig" wirkt. Stattdessen ist er süß, ja, aber auf eine unglaublich animierende, leichte und verspielte Art. Der niedrige Alkoholgehalt von nur 8,0 %vol macht ihn zu einem tänzerischen, leichten Genuss.

Seine dramatische Farbe und die intensive Frucht verdankt dieser Secco höchstwahrscheinlich der Rebsorte Dunkelfelder, einer deutschen Züchtung, die als sogenannte Färbertraube bekannt ist. Sie liefert nicht nur die spektakuläre Optik, sondern auch das kräftige Fundament dunkler Aromen.

**Speiseempfehlung:** Dieser rote Secco ist der Traumpartner für alle Desserts. Er ist schlichtweg genial zu dunkler Schokolade - sei es ein Mousse au Chocolat, ein saftiger Brownie oder ein Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern. Die Bitterkeit des Kakaos und die süße Frucht des Weins sind ein unschlagbares Team. Ebenso brillant passt er zu Fruchtdesserts mit roten oder blauen Beeren, wie Rote Grütze, einer Beerentarte oder Kirschkuchen.

Trinktemperatur: Unbedingt gut gekühlt bei 8-10 °C servieren. Die Kälte ist essentiell, damit die Süße elegant und erfrischend wirkt.

- Art: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Geschmack: vom Dunkelfelder
- Alkohol: 8,0 %vol
- Restsüße: 72,5 g/l
- Säure: 5,6 g/l



Weingut Hörner  
Edesheimer Weg 14  
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935  
Fax: +49 (0)6347-3181941  
[service@weingut-hoerner.de](mailto:service@weingut-hoerner.de)  
[www.weingut-hoerner.de](http://www.weingut-hoerner.de)