

Erdbeersiccum



BESCHREIBUNG

Der Erdbeer-Siccum verführt mit einer lebendigen, fruchtigen Süße und einer feinen Spritzigkeit. Er entfaltet Aromen von frisch gepflückten Erdbeeren, die von einer angenehmen Leichtigkeit begleitet werden. Der Siccum besitzt eine erfrischende, aber nicht zu dominante Säure, die die Fruchtaromen perfekt ausbalanciert und ihm eine angenehme Frische verleiht.

Die zarten Bläschen sorgen für ein prickelndes Erlebnis, das den Gaumen umspielt und Lust auf mehr macht. Insgesamt ist der Erdbeer-Siccum ein fröhlicher, sommerlicher Genuss, der sowohl zu festlichen Anlässen als auch zu entspannten Momenten passt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Erdbeer-Siccum passt hervorragend zu leichten Vorspeisen wie Bruschetta oder einer milden Käseplatte. Zu Hauptgerichten empfiehlt sich Hähnchenbrust mit fruchtiger Sauce oder gegrillte Garnelen.

Als Dessert harmoniert er perfekt mit Erdbeertorte oder dunkler Schokoladenmousse. Auch Nüsse und getrocknete Früchte sind ideale Snacks. Der Siccum entfaltet sein volles Potenzial, wenn er gut gekühlt

ERNTE

Maschinelle Ernte

GÄRUNG

Direkte Pressung, gezügelte Gärung bei 17-20°C

AUSBAU

Edelstahl

ALKOHOL

10 % vol.

SÄURE

6,1 /l

RESTZUCKER

36,2 g/l

TRINKTEMPERATUR

Genießen Sie den Erdbeer-Siccum bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C