METZGER FLYING PIG

SKU: 10075

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Region	Deutschland Pfalz
Herkunft	Pfalz QbA
Weingut	Weingut Metzger
Rebsorte	Merlot, Spätburgunder
Beschreibung	Das Etikett mit dem fliegenden Ferkel könnte besser nicht gewählt sein. Schweinchenrosa schimmert der leicht perlende, fruchtige und milde Rosé in Flasche und Glas. Beim Einschenken werden sofort Gedanken an gut gereifte Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen wach. Die prickelnde Frische und ausdrucksstarke Frucht betört auch augenblicklich die Zunge. Fruchtige Aromen werden um Noten von Waldmeister ergänzt und bieten wohl balancierten Trinkspaß.
Restzucker	14,30 g/l
Säure	6,60 g/l
Alkohol	11,00 %Vol
Trinktemperatur	6 °C bis 8 °C
Trinkreife	Jetzt, zwei Jahre lagerfähig

Langtext	Für prickelndes Trinkvergnügen sorgt Uli Metzgers Secco FLYING PIG Rosé. Himbeerrot fließt er ins Glas und verspricht beerige Genussmomente. In der Nase findet man reife Kirsche und süße Erdbeere und verführerische Himbeere. Auf der Zunge entwickelt sich eine weiche, frische Mousseux. Der halbtrockene Secco besitzt eine gefällige Balance von Süße und Säure, ein Zusammenspiel, das hervorragend die Frucht des FLYING PIG Rosé unterstützt. Begrüßen Sie Ihre Gäste zu Ihrer Gartenparty mit einem Glas gut gekühltem FLYING PIG Rosé. Als herrlich beerig und angenehm fruchtiger Secco erfreut er sich großer Beliebtheit. Seine unkomplizierte Art verschafft ihm viele Freunde. Auch zu leichten Häppchen können sie ihn servieren. Secco leitet sich von dem italienischen Prosecco ab, eine Bezeichnung die an eine geographische Herkunft gekoppelt ist. Im Gegensatz zum Sekt handelt es sich bei Secco nicht um einen Schaumwein, sondern um einen Perlwein. Dem Grundwein für den Secco wird exogene Kohlensäure zugesetzt, während die Kohlensäure eines Sekts aus einer zweiten Flaschengärung stammt