

**Bezeichnung:** SECCO ZERO  
**Grundwein:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** fruchtig  
**Flaschenart:** 750ml Sektflasche  
**Weinnummer:** 203204

**EAN-Code Flasche:** 4018493 320402  
**EAN-Code Karton:** 4018493 320464

**Qualitätsstufe:** Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein  
**Analysedaten:** Restsüße: 30,0 g/l  
**Allergene:** enthält Sulfite

**Charakterisierung:** Animierende gelbe Fruchtaromen des Rieslings. Prickelndes alkoholfreies Trinkvergnügen. Eine echte Alternative, für alle die gerne stilvolle Trinkfreude oder ausgelassenen Feierstimmung genießen, dabei aber auf Alkohol verzichten wollen.

**Speiseempfehlung:** Als Aperitif oder auf der Terrasse genießen.

**Herkunft:** Ausgangsprodukt für unseren SECCO ZERO ist ein Wein der Rebsorte Riesling. Selbstverständlich ist nur ein qualitativer guter Wein, spricht mit geradlinigen, brillanten Fruchtaromen die perfekte Basis für unsere ZEROs.

**Die Herstellung:** Im Gegensatz zu Produkten welche auf Traubensaft beruhen, hat unser Weißwein durch die Gärung sein typischen Aromenpaket gebildet. Im Anschluss folgt die Entalkoholisierung mittels Vakuum-Extraktionsverfahren, aktuell die modernste und vor allem schonendste Methode.

**Bester Trinkgenuss:** Unser Secco ZERO benötigt keine zusätzliche Flaschenreifung, und sollte jung und frisch getrunken werden.  
MHD: 03/2024



### Das Weingut JuliuSpital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung JuliuSpital in Würzburg. Unser Weingut ist Teil dieser Stiftung und seit jeher tragen die Erlöse zur Finanzierung der sozialen Aufgaben bei. 180 Hektar Weinbergsbesitz in den renommiertesten Weinlagen Frankens legen den Grundstock für die Individualität unserer Weine. Größten Wert legen wir auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – Nachhaltigkeit für unsere Reben und Verantwortung für zukünftige Generationen

#### Philosophie:

Wir legen größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – unser Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, wir achten auf ein optimales Bodenmanagement und auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergparzelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

