

Fresch Dachs Secco® trocken Galler



ANBAUGEBIET	Deutschland/Pfalz
PRODUZENT	Galler, Kirchheim a.d. Weinstraße
	Mit ganz eigenen Vorstellungen übernahmen Ansgar und Katja Galler 2009 einen kleinen, traditionsreichen Betrieb, der sich fortan als Weingut Galler einen guten Ruf erarbeitete. Die beiden fanden mit den 11 Hektar Rebfläche in besten Lagen einen Weg, ihre Vision von möglichst natürlichen Weinen zu realisieren. Katja und Ansgar Galler wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Ihr Eingriffe in den Weinberg beschränkt sich auf das Notwendigste. Seit 2012 pflanzen sie dazu ausschließlich neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Sie sind ein wichtiger Teil von Gallers Vorstellung von nachhaltigem, möglichst ressourcenschonendem Bio-Weinbau geworden. Umso mehr freut sich das Weingut über all die Auszeichnungen und positiven Rückmeldungen auf die Piwi-Weine.
REBSORTE	Gelber Muskateller, Muscaris
QUALITÄT	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
BODENART	
VINIFIZIERUNG	6 Mo. auf der Hefe gereift
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	Helles Gelb
Duft:	Viel Apfel, vor allem exotische Frucht, Maracuja, in der Nase.
Geschmack:	Spürbar süffig, durch die muskatellertypische Säure ordentlich ausgewogen. Geschmack nach reifer Orange, ganz feine, angenehm herbe Bitternote. Macht Spaß auf der Zunge.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	
	Fruchtig, exotisch, angenehm herb, trotz Restsüße, einfach pur, ehrlich, bio, großartiger Aperitif! Wer braucht Aperol aus Italien, wenn er Galler aus Deutschland trinken kann?!
	24 Stunden Maischestandzeit, schonend gepresst, spontan im Edelstahl vergoren, 6 Monate auf der Hefe gereift, mit Kohlensäure versetzt.
WEINANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 26,0 g/l Säure 6,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	
	Wir empfehlen Ihnen im Weinglas mit ein Stück Orange zur trinken, wahlweise mit Eiswürfel.
AUSZEICHUNGEN	Nimmt nicht an Wettbewerben teil.