Gerhardt´s Secc au Chocolat mit Rotwein



LAND	Deutschland
QUALITÄTSSTUFE	Aromatisiertes Weinhaltiges Getränk
FARBE	Dunkelrot, orange
GESCHMACK	Süss, schokoladig, rote Beerenfrüchte
RESTZUCKER	80 g/l
SÄURE	4,3 g/l
ALKOHOL	8,0 %
TEMPERATUR	8-12 °C
LAGERDAUER	Schmeckt jung am besten
CHARAKTER	Fruchtig, schokoladig, süss
PASST ZU	Anstatt Dessert, zu Mousse au Chocolat, oder einfach so
INHALT	75 cl
NUMMER	4501

DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Der sanfte Schoko-Cocktail mit Rotwein ist die sinnliche Liaison von samtigem, fruchtigem Rotwein und dem Geschmack hochfeiner Schokolade.

Zartcremig, vollaromatisch, mit edler Süsse und feinprickelnder Perlage. Für besonders stilvollen Genuss servieren Sie Secc au Chocolat im Sektglas bei 8-12°C.

Herrlicher Genuss, erinnert an geschmolzenes Mon Chéri mit Rotwein - was kann schöner sein?"