



Forstreiter

## Apfelsecco



Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems der Weißwein Hauptstadt Österreichs**.

Hier im Weinbaugebiet **Kremstal**, liegt unser Weingut. Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n.Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut, Seit 1868 befindet sich das Weingut in Familienbesitz.

Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme **pannonische Klima** aus dem Osten, trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv.

**Nachhaltige Bewirtschaftung** der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

**"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."**

### Herkunft:

Wir verwenden nur Vollreife Äpfeln aus unserer Region. Nur die besten und vollreifen aus frischer Ernte sind gut genug. 100% reiner, kalt gepresster Apfelsaft sorgt für den unvergleichlichen Geschmack. Wir verwenden für unseren Apfelsecco weder Fruchtkonzentrat noch Farbstoff und Zucker. Durch das Secco-Verfahren erhält er seine Kohlensäure und wird gleich schonend Abgefüllt.

### Beschreibung:

Ein leicht moussierender Apfelsecco mit fruchtig animierender Nase. Im Gaumen begeistert er durch seine anregende, erfrischende, fruchtige, lebendige, knackige und spritzige Art. Säure und Süße sind in perfekter Harmonie und laden zu einem unvergesslichen Trinkvergnügen ein. Ob zum Aperitif, zu guten Speisen, Büropartys oder zu Bankett macht unser Apfelsecco immer "eine gute Figur".

Alkohol: 5,0 % vol  
Restzucker: 25g/l  
Säure: 6,5g/l  
Serviertemperatur: Eiskalt

EAN Flasche: 9120010691 249  
EAN Karton: 9120010691 256

### Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,  
Tel: +43(0)2739-2296 [weingut@forstreiter.at](mailto:weingut@forstreiter.at) [www.forstreiter.at](http://www.forstreiter.at)

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt..

