



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2020

Secco Carlo trocken - weiß -

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Vieles im Secco Carlo entspricht dem italienischen „dolce far niente“ – dem süßen Nichtstun: Sein Name, seine Leichtigkeit, seine prickelnde Spritzigkeit...man möchte einfach nur noch genießen.

Seine wunderbar erfrischende Fruchtigkeit mit Zitrusnoten, Apfelaroma, exotischer Ananasnote und einem Hauch Mandarine und Limette hat unser Secco Carlo eindeutig von den sonnigen Südpfälzer Weinbergen bekommen.

Mit dem neuen Etikett tritt erstmals die vierte Generation im Hause Pfaffmann in den Vordergrund: Lara, die älteste Tochter von Marion und Markus Pfaffmann, hat sich mit unserem Designer zusammengesetzt und ihre ersten Schritte in Richtung Wein symbolisch auf und mit den wunderschönen Fliesen der Vinothek gemacht. Das oft bei uns nachgefragte Muster wählte sie zur Grundlage des neuen Carlo-Etiketts und brachte damit die mediterrane Leichtigkeit des Seccos verspielt zum Ausdruck.

Ein herrlicher Genuss für die Eröffnung beschwingter Sommerabende sowohl als Solo-Prickeln als auch zu vielfältigen Amuse Gueules von Olivenpaste bis zu Lachshäppchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 – 8° C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 69

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite