

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Aromatisiertes schäumendes Getränk auf Basis von Wein
Geschmack:	fruchtig-sanft
Kurzbeschreibung:	fruchtig-sanfter Genuss mit dem Qualitätsversprechen der Marke Rotkäppchen
Alkohol:	8 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur, auf Eis oder mit frischen Früchten
Verfügbare Formate:	0,2; 0,75
Artikel-Nr.:	64 30 10

Charakteristik

Die beliebte Weincuvée von Rotkäppchen – verfeinert mit Mangosaft – ist ein prickelnder, fruchtig-sanfter Genuss mit dem inspirierenden Geschmack der Mango. Das fruchtige Bukett nach frischer Mango in Verbindung mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis führen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Ausbau

Nur die qualitativ hochwertigsten Grundweine werden von den Kellermeistern der Rotkäppchen Sektkellerei für die Herstellung des Cuvées, das als Basis für den Rotkäppchen Fruchtsecco dient, ausgewählt.

Den unverwechselbar fruchtigen Geschmack, die besondere Frische erhalten die unterschiedlichen Sorten durch den Zusatz von hochwertigen Fruchtsaftkonzentraten.

Durch die Inline-Carbonisierung kurz vor Abfüllung erhält der Rotkäppchen Fruchtsecco seine Kohlensäure und somit seine besondere Spritzigkeit.

Die Sektkellerei

Die Marke Rotkäppchen hat sich im Laufe der Jahre immer wieder gewandelt. Eins aber blieb immer gleich: das „rote Käppchen“ von Rotkäppchen. Die Wurzeln der Traditionsmarke reichen bis ins Jahr 1856 zurück, wo ihre Geschichte in Freyburg, der „Hauptstadt“ des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut beginnt.

