



WINZERGENOSSENSCHAFT

**WEINBIET**

Qualität hat einen Namen

**WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET eG**

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt – Mußbach

Tel 06321 67970 Fax 06321 60179

Weinbiet.Winzer@t-online.de - www.wg-weinbiet.de

## Hinweise zur Herstellung von Perlwein/Secco

Ausgabe 4/12

Bei einem Secco handelt es sich um einen Perlwein, d.h. um einen „schäumenden Wein“. Im Gegensatz zu Sekt darf er maximal 2,5 bar Druck aufweisen und unterliegt nicht der Sektsteuer. Perlwein kann auf 2 Arten hergestellt werden.

### 1. Variante - Zugesezte Kohlensäure

Die im Perlwein enthaltene Kohlensäure (*exogene Kohlensäure*) wird über ein Imprägnierverfahren zugesetzt. D.h. eine Kohlensäureflasche wird an einen Drucktank angeschlossen und der darin lagernde Wein innerhalb von 2-3 Tagen mit der notwendigen Kohlensäuremenge begast.

### 2. Variante - Kohlensäure aus 2. Gärung (Herstellungsart unserer Seccos)

Die aufwendigere und qualitativ anspruchsvollere Variante ist die Herstellung durch eine 2. Gärung (*endogene Kohlensäure*). Genau wie bei der Sektbereitung verbindet sich die bei der 2. Gärung entstehende Kohlensäure im Drucktank mit dem Wein. Die Vergärung dauert 2-3 Wochen.

Unterschiede bei:	Variante 1	Variante 2
Kohlensäure	Kohlensäure ist grob-perlig und sehr schnell ausgegast.	Kohlensäure ist fein-perlig wie bei Sekt und hält sehr lange.
Bezeichnung	Darf nur als „Deutscher Perlwein“ bezeichnet werden.	Hier handelt es sich um einen <b>Qualitätsperlwein</b> . Die Angabe der Rebsorte (Rivaner, Dornfelder Rosé) sowie der Herkunft (Pfalz) und des Jahrgangs ist erlaubt.
Unterschied zu Sekt	Sehr großer qualitativer Unterschied.	Ist qualitativ einem Sekt sehr ähnlich. Unterscheidet sich hauptsächlich durch geringeren Kohlensäuredruck und geringeren Alkohol. Der Vorteil beim Secco liegt darin, dass keine Sektsteuer erhoben wird und ein Secco sehr frisch hergestellt werden kann, da keine Mindestlagerzeit wie beim Sekt vorgeschrieben ist.

Eine weitere Besonderheit unserer Seccos liegt in der hochwertigen Ausstattung. Meist werden Perlweine in Schlegelflaschen mit Twist & Plob Drehverschluss aus Kunststoff abgefüllt.

Wir haben uns bewusst für eine schwere Sektfflasche mit Kork und Kordel entschieden, um die Qualität unseres Secco auch äußerlich hervorzuheben.

### **Tip:**

**Unsere Perlweine sind gut gekühlt (10-12°C) hervorragende Begleiter vor allem in der Sommerzeit aber auch bei festlichen Anlässen.**

