



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Ambs Herz über Kopf Secco Blanc

Artikel-Nr: 104282

ANBAUGEBIET Deutschland / Baden / Kaiserstuhl

REBSORTE(N) Müller-Thurgau, Chardonnay, Weißer Burgunder

ERZEUGER Weingut Ambs

**AUSBAU** Die drei Rebsorten für den Secco werden jeweils separat im Stahltank ausgebaut. Anschließend werden sie zu einer harmonischen Cuvée vereint. Der Wein wird unter Druck mit Kohlensäure versetzt, um die charakteristische Perlage zu erzeugen.

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Die Nase wird von einem frischen Bouquet aus grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten verführt. Am Gaumen zeigt sich der Secco lebendig und spritzig, mit einer angenehmen, leichten Restsüße, die perfekt ausbalanciert ist und dennoch trocken wirkt. Die fruchtigen Noten von Apfel und Zitrone werden durch eine feine Mineralität und eine dezente Cremigkeit ergänzt, die dem Chardonnay zu verdanken ist.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Solo als Aperitif, zu frischen Sommersalaten, gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C



Manchmal trifft man Menschen, die einen sofort für sich gewinnen. So ging es uns mit Andreas Ambs. Seine „symbadische“ Art und seine herausragenden Weine machten die Entscheidung leicht. Eine gute Entscheidung! Denn die Familie Ambs ist ein weiterer Garant für die Erfolgsgeschichte „Badischer Burgunder“ und nicht minder begabt im Umgang mit internationalen Rebsorten. Gemeinsam bewirtschaften sie ihre Weinberge am Ortsrand von Bötzingen im vollen Einklang mit der Natur. Besonders prägend für die Weine von Andreas Ambs sind die vulkanischen Böden des Kaiserstuhls. Die Region verdankt ihre einzigartige Bodenstruktur dem tertiären Vulkanismus, der nährstoffreiche, mineralische Böden hinterlassen hat. Diese Kombination aus fruchtbarem Löss, vulkanischem Gestein und dem besonders sonnigen Mikroklima schafft beste Bedingungen für eine herausragende Traubenqualität. Andreas Ambs, ein hochmotivierter und leidenschaftlicher Jungwinzer, versteht es, dieses Potenzial in ausdrucksstarke, elegante Weine zu übersetzen. Mit schonender Verarbeitung, temperaturkontrollierter Vergärung und langer Feinhefelagerung entstehen vollmundige, gradlinige Weine von graziler Eleganz und schöner Länge – oder wie Vater Josef Ambs sagen würde: die köstlichste Form von Sonnenenergie!

