



GUSTAVSHOF
BIODYNAMISCH

Expertise

PIN SECCO
TROCKEN

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Produkt-Spezifikation:

Alkohol / Alcohol: 11,0-12,0 % vol
Säure / Acid: 5,5-7,0 g/l
Vegan : ja / yes

Restzucker / Residual sugar: 8-12 g/l
Freier Schwefel / Free sulfur: 10-35 mg/l
Histamingeprüft: <0,25mg/l



Die feine, lebendige Perlage und der trockene, harmonische Geschmack zeichnen den biodynamischen Pin-Secco aus. Diese außergewöhnliche Komposition aus Weißburgunder und Johanniter, der typischen, robusten und aromatischen Rebsorte des Gustavshofs, verführt mit ihrer Eleganz. Gelbfruchtige Nuancen im Duft erinnern an saftige Birne und exotische Ananas. Nach dem Tanz der Perlen am Gaumen bleibt der Pin-Secco lange präsent und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

Die Reben für den Pin-Secco gedeihen auf kalkreichen Böden, die teilweise ihren Ursprung im Tertiär haben, also vor etwa 25 Millionen Jahren. Mineraleinschlüsse wie Bonerze prägen das Terroir und verleihen dem Wein seine charakteristische Struktur und Haltbarkeit. Biodynamisch kultiviert und mit Respekt für die Natur, wird der Saft mit den natürlich vorkommenden Weingutshefen spontan vergoren und reift bis zur Abfüllung auf der Hefe – eine Methode, die Komplexität und Tiefe garantiert.

Servierempfehlung: Genießen Sie den Pin-Secco gut gekühlt bei 6-8 °C. Seine Frische und Eleganz machen ihn zum perfekten Aperitif für besondere Anlässe.

Essenempfehlung: Der Pin-Secco harmoniert hervorragend mit leichten Vorspeisen wie Ziegenkäse-Crostini, Carpaccio vom weißen Spargel oder Salaten mit Zitrus-Dressing. Auch zu asiatischen Gerichten mit einer leichten Schärfe oder frischen Meeresfrüchten wie Garnelen und Austern entfaltet er sein volles Potenzial.



The fine, lively effervescence and the dry, harmonious flavor are what make the biodynamic Pin-Secco truly exceptional. This remarkable blend of Pinot Blanc and Johanniter—an aromatic, robust signature grape of Gustavshof—enchants with its elegance. Aromas of ripe pear and exotic pineapple tantalize the senses. After the delightful bubbles dance across the palate, the Pin-Secco lingers long, leaving a memorable impression.

The grapes for the Pin-Secco thrive on limestone-rich soils, some of which date back to the Tertiary period, approximately 25 million years ago. Mineral inclusions, such as iron ores, shape the terroir and imbue the wine with its characteristic structure and durability. Cultivated biodynamically and with great respect for nature, the juice is spontaneously fermented with naturally occurring winery yeasts and matures on the lees until bottling—ensuring complexity and depth.

Serving Recommendation:
Enjoy Pin-Secco well-chilled at 43-46 °F (6-8 °C). Its freshness and elegance make it the perfect aperitif for special occasions.

Food Pairing Suggestions:
Pin-Secco pairs wonderfully with light appetizers such as goat cheese crostini, white asparagus carpaccio, or salads with a citrus vinaigrette. It also complements Asian dishes with a hint of spice or fresh seafood like shrimp and oysters, allowing its full potential to shine.

2 Natürliche Spanne in der sich die Werte über die Jahre bewegt haben / Natural range within which the values have moved over the years

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art. Nr.
111

EAN bottle:



EAN carton



Packaging Unit:
6 bottles per carton
25 cartons per layer
100 cartons per pallet