



Chardonnay brut

Lage: Berghauptener Schützenberg
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Chardonnay

Qualität: Schaumwein b.A.
Klassische Flaschengärung

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, Ganztraubenpressung, gezügelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde. Versektet in Auggen bei der Sektkellerei Reinecker. Mind. 24 Monate Hefelager.

Alkohol: 12,5 %Vol.
Restzucker: 7,9 g/l
Säure: 7,1 g/l

Speisenempfehlung: Aperitif, zu Meeresfrüchten und Fisch, unsere Antwort auf Champagner

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Profil Chardonnay in Reinkultur. Duft von frischem Hefeteig, Noten von Haselnuss, Mandel und Pfirsich, auf den Punkt, kristallklar, Feine rauchige Noten im Bouquet, etwas Brioche, dezent Haselnüsse, schöne Reife, harmonisch und elegant im Mund. Füllig und komplex.

