



2017er Chardonnay brut



Chardonnay bildet den perfekten Grundwein zur Versektung. Die Nase lässt einen schönen Champagner-Stil anmuten, der dezente Barriqueanteil macht ihn besonders kräftig und cremig.

Ausbaustil: Erste Vergärung des Sektgrundweines im Edelstahltank, anschließende 3-monatige Lagerung im gebrauchten Barrique. Die zweite Gärung findet in der Originalflasche mit 24-monatigem Hefelager statt.

Qualitätsstufe	Sekt / Secco
Art	Sekt
Rebsorte	Chardonnay
Jahrgang	2017
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	brut
Säure	5,5 g/l
Restzucker	8,5 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	13,0 % vol.