



## 903 Chardonnay brut **WINZERSEKT** Traditionelle Flaschengärung

### Weinausbau & Weinberg

Schonende Handlese, reduzierte Erträge und eine sanfte Vergärung sorgen für zart duftende Weine.

Die zweite Gärung findet in der Originalflasche statt in der der Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung mindestens 24 Monate auf der Hefe reift. Als geschmacklichen Feinschliff erhält unser Sekt nach dem „Degorgieren“, d.h. das Entfernen der Hefe, die Dosage. Dieser Vorgang ist auf dem Rückenetikett datiert da wir empfehlen, ihn nun innerhalb drei Jahren zu genießen, um die Frische und Spritzigkeit wahrzunehmen.

### Typizität des Weines

Das feine Mousseux und seine elegante Art erinnern ihn eher an einen großen Champagner !

### Expertise

Rebsorte:	100 % Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau, Abenheim
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	brut
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	7,5 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

### Speiseempfehlung

Gegrillte Fischspezialitäten, frische Lachsspeisen.

### Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00134 5  
EAN-Karton 4 036613 00135 2