

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

2013 CHARDONNAY

– RÉSERVE –



Im Geruch zeigen sich Noten von reifen Früchten wie Banane, Mirabelle und Honigmelone. Eine gewisse Mineralik begleitet die fruchtig-blumige Hauptnote gekonnt. Sie sorgen für einen saftigen, lebendigen Auftakt. Das lange Hefelager drückt sich durch feine Noten von Bourbon-Vanille und frischem Brot aus. Am Gaumen ist eine milde aber prägnante Säure spürbar, die dem Schaumwein eine lebhaft frische gibt. Er zeigt auch eine gewisse Salzigkeit. Die Perlage ist fein und doch lange präsent. Unsere kalkgeprägten Böden verleihen diesem Sekt seine Komplexität und kraftgeladenen Struktur. Die geringe Dosage machen ihn zu einem spannenden Essensbegleiter, passend zum Beispiel zu einem klassischen Wiener Schnitzel oder Hummus und Räuchertofu. Dieser Jahrgangs-Sekt bringt alle Voraussetzungen mit, auch noch viele weitere Jahre bei optimalen Lagerbedingungen reifen zu können.

WISSENSWERTES

REBSORTE

100 % Chardonnay

HEFELAGER

Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT

Kalkhaltiger Unterboden | Lehm | Kiesige Auflagen im Oberboden

VINIFIZIERUNG

90% Edeltahl | 10% Holzausbau | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2013 -

Geprägt durch eine kühle und sonnenarme Witterung | verschont von ergiebigen Niederschlägen durch den Schutz des Donnersberges | Goldener September mit später Reife | intensive Handarbeit | selektive Lese

TRAUBENLESE

25. September 2013

TIRAGEFÜLLUNG

2014

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 06/22

DOSAGE

Extra Brut | 1 g/l

SÄURE

8,2 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.

