

2018 CHARDONNAY SILBERBERG

EIN Sekt // EIN Jahrgang // DREI Dégorgements

Wie verändert sich ein Sekt nach dem Dégorgement durch die Reifezeit auf der Flasche? Mit dieser Frage beschäftigen wir uns persönlich schon seit sehr vielen Jahren. Um genau diese Entwicklung nun auch erlebbar zu machen, haben wir in unserem Sektkeller ein besonderes Experiment gewagt: Ein und derselbe Sekt – in drei verschiedenen Reifestadien.

Das Ergebnis präsentieren wir nun erstmals in Form eines exklusiven 3er-Pakets: 2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature – 1 Sekt, 1 Jahrgang, 3 Dégorgements! Jedes der limitierten Pakete enthält drei Flaschen unseres 2018er Chardonnay Sekts aus der Lage Mölsheimer Silberberg, degorgiert im Juni 2023, Juni 2024 und Juni 2025 – ein faszinierendes Zeitdokument der Reife. Lesen Sie [hier](#) mehr dazu.



WISSENSWERTES

REBSORTE

100% Chardonnay

BODEN | HERKUNFT

Mölsheim Silberberg, Kalkstein & Toneinlagerung

HEFELAGER / DEGORGEMENT

1. Dégorgement Juni 2023 - 48 Monate Hefelager
2. Dégorgement Juni 2024 - 60 Monate Hefelager
3. Dégorgement Juni 2025 - 72 Monate Hefelager

VINIFIZIERUNG

100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese |
Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2018 -

Langer und kühler Winter | Die Böden konnten viel Wasser speichern, was extrem von Vorteil für den Sommer war | Ende Mai früher Austrieb der Blüte | Anschließend der „Jahrhundertsommer“, sonnenreich und wasserarm | verlangsamte Reifeentwicklung mit kerngesunden Trauben | Wunderschöne Erntebedingungen im September

TRAUBENLESE

September 2018

TIRAGEFÜLLUNG

Juli 2019

DOSAGE

Brut Nature | 1 g/l

SÄURE

7,3 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.