

2016

CHARDONNAY

– RÉSERVE –

Im Bukett offenbart sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus gelben Früchten wie Mirabelle, Quitte sowie feine Zitrusnoten und weißer Blüten. Das lange Hefelager drückt sich durch feine Anklänge von Vanille, Brioche, gerösteten Mandeln und Haselnüssen aus. Am Gaumen wirkt der Sekt kraftvoll und zugleich elegant, mit cremiger Textur, feiner, perfekt eingebundener Perlage und harmonisch eingebundener Säure. Unsere kalkhaltigen Böden in Rheinhessen und die kieseligen Böden in der Umgebung von Bockenheim in der Pfalz schenken diesem Sekt seine lebhaft Komplexität und kraftvolle Struktur. Dieser Jahrgangs-Sekt bringt alle Voraussetzungen mit, auch noch viele weitere Jahre bei optimalen Lagerbedingungen reifen zu können.



WISSENSWERTES

REBSORTE

Chardonnay

HEFELAGER

Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT

Terra Fusca, Lehm und kalkhaltiger Stein

VINIFIZIERUNG

79% Holzfass, 21% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2016 -

2016 war kein einfaches Jahr, aber eines, das uns mit charakterstarken und klar konturierten Grundweinen begeistert. Die Bedingungen im Herbst glichen die Strapazen des Frühjahrs aus – mit einem Ergebnis, das an Klasse und Eleganz kaum Wünsche offen lässt. Für uns ein Jahrgang mit Ecken, Kanten und großem Versprechen für die Zukunft.

TRAUBENLESE

September 2016

TIRAGEFÜLLUNG

Juni 2017

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 3 g/l

SÄURE

8,0 g/l

ALKOHOL

12,0 % Vol.