

Weinexpertise

SEKT CHARDONNAY brut



Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Chardonnay

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Kork mit Agraffe

Restsüße: 9,6 g/l - Säure: 6,8 g/l - Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Der Chardonnay Sekt wird durch eine Flaschengärung erzeugt. Dies bedeutet, der Grundwein wird zusammen mit etwas Hefe und Süße in Flaschen gefüllt, um dort in die zweite Gärung zu starten. Die Flaschengärung ist eine traditionelle Methode Sekt zu erzeugen.

Die internationale Rebsorte Chardonnay erlangte in Deutschland erst im Jahr 1991 ihre Zulassung. An den Standort stellt die Rebe einen ähnlich hohen Anspruch wie der Riesling. Am besten eignen sich tiefgründige, kalkhaltige und warme Böden.

Mit sehr feiner Perlage und einem zarten Goldgelb präsentiert sich unser Chardonnay Sekt im Glas. In der Nase verbreitet sich ein fruchtiges Bukett von Aprikose und Maracuja gepaart mit leicht hefigen und nussigen Aromen. Im Geschmack lebendig und doch zart, fein abgestimmt mit fruchtigen Komponenten. Ein ausdrucksstarker Sekt mit elegantem, langem Nachhall.

Speiseempfehlung

Klassisch als Aperitif!

Wenn es mal etwas Besonderes sein soll: Tempura-Gemüse, nach japanischer Art gebratenes Gemüse wie Champignons, Broccoli und Zucchini mit Sojasoße verfeinert.

