

2014

CHARDONNAY

– RÉSERVE –



Welch spannendes Sektjahr 2014! Im Bukett zeigen sich Noten von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergspfirsich sowie Zitrusfrüchten, die auf eine spannende Säurestruktur hinweisen. Sie sorgen für einen saftig, prickelnden Auftakt. Das lange Hefelager drückt sich vornehm durch nussige Noten aus, während Vanille- und Briochenoten harmonisch eingebunden sind. Am Gaumen erzeugt die Perlage einen prickelnden und feinen Eindruck, der an frische Grapefruit im Abgang erinnert. Mit einer leichten Mineralik klingt er im Nachhall aus. Unsere kalkgeprägten Böden in Rheinhessen verleihen diesem Sekt seine lebhaftige Komplexität und kraftgeladenen Struktur.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Chardonnay

HEFELAGER

Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT

Kiesel & Braunlehm

VINIFIZIERUNG

76% Edeltahl, 24% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2014 -

Milde Temperaturen zu Jahresbeginn | früher Austrieb im April | glücklicherweise wurden wir von Maifrösten verschont | Blüte bereits Anfang Juni bei sommerlich, heißen Temperaturen | restliche Sommermonate eher kühl und nass | Turbo-Lese mit hervorragender Qualität

TRAUBENLESE

September 2014

TIRAGEFÜLLUNG

April 2015

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 01/23

DOSAGE

Brut | 4 g/l

SÄURE

8,0 g/l

ALKOHOL

12,5 % Vol.

