



2020

## CHARDONNAY SPÄTBURGUNDER



BODEN	Tiefgründige steinige Kalkböden
VINIFIKATION	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttel (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager
GESCHMACK	extra brut
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Sekt & Secco
REBSORTEN	Chardonnay, Spätburgunder
LAGERFÄHIGKEIT	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C
ANALYSE	A 12 %vol RZ 12 g/l S 5 g/l
ARTIKEL-NR.	SCE

Scannen und bestellen:

