



WELL BRUT

Sekt nach traditioneller Methode

<i>Sorten:</i>	Chardonnay & Pinot Noir
<i>Alter der Reben:</i>	Chardonnay: 25 Jahre Pinot Noir: 30 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 300 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Anfang September, 45 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, Ganztraubenpressung und anschließende geregelte Gärung im Edelstahl bei max. 18°C. Reifung im Holzfass bis zur Versektung. 24 monatige traditionelle Flaschengärung.
<i>Alkohol:</i>	13,0 %vol.
<i>Säure:</i>	7,0 g/l.
<i>Gesamtzucker:</i>	3,7 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	bis zu 7 Jahre
<i>Beschreibung:</i>	Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarte Nuancen nach Himbeeren, Lindenblüten und Zitruszesten, feine Perlage, die lange anhält. Cremige Noten, Birne, mineralisch, elegantes Mousseux.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Burgenländische Salzstangerl