

Chardonnay Blanc de Blancs Extra Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150003

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: extra brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Säuregehalt: 6,4 g/l

Beschreibung

Die Reben für diesen Blanc de Blancs stammen aus der Champagne und wurden 1999 in zwei kühlere Gewanne in Auggen gepflanzt. Apfelschale etwas Zitrus, dezente Nuss, frisches Brot und eine kreative Mineralik zeichnen diesen Sekt aus. Durch den anteiligen Ausbau in kleinen Eichenholzfässern gewinnt er an Cremigkeit und Struktur. Unaufdringliche Feingliedrigkeit und Balance! Handlese, Ganztraubenpressung. Ausbau: 50% Edelstahl, 50% Barrique

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

Chardonnay Blanc de Blancs Extra Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150003

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Produzent

Die Familie ist seit Generationen tief im Markgräferland verwurzelt. Auch der Weinbau spielt seit jeher eine tragende Rolle. Seit 1987 werden alle Weine zu Sekt weiterveredelt. Dabei wird kompromisslos nach dem traditionellen Flaschengärverfahren gearbeitet. Die Trauben wachsen in den Lagen Auggener Schäf und Auggener Letten. Hinzu kommen kleine Flächen in den Markgräfer Spitzenlagen Feuerbach Steingässle, Istein Kirchberg und Badenweiler Römerberg. Der Fokus liegt dabei auf Spätburgunder und Chardonnay. Ergänzt wird das Sortiment durch Meunier und Weißburgunder. Die Pflege der Weinberge erfolgt fast ausschließlich in Handarbeit. Respekt und Achtung vor Boden und Natur verbieten die Verwendung von Kunstdüngern, Herbiziden und synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Stattdessen sorgen Begrünungspflanzen für die Ernährung der Reben. Die Sektgrundweine werden in Edelstahltanks oder 225l Barriquefässern ausgebaut. Nach der Füllung lagern sie meist mehrere Jahre in den Kellern, ehe sie gerüttelt und degorgiert werden. Sie werden ausschließlich als Brut- oder Extra Brut - Sekte dosiert. Die Privatsekkellerei ist außerdem Mitglied bei V.D.P.



Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH
Deutschland
Kleinmattweg
79424 Auggen



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter