

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2018 BLANC DE BLANCS Chardonnay brut nature | Magnum

Winzersekt | aus dem Selztal

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen, unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

BLANC DE BLANCS // Chardonnay brut nature ist unser verspielter, mineralischer Burgundersekt.



Wein Brioche und frischer Toast, feine, frische Frucht, sind die ersten Eindrücke. Am Gaumen zeigen sich Mineralität, salzige Noten, saftige vegetabile Noten, sowie ein Hauch Calvados.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben stammen aus unserer höchsten Chardonnay Parzelle, auf einem 230 m hohen Kalksteinplateau. Nur gesunde Trauben wurden vollreif Mitte September 2018 gelesen und kommen zur Sektbereitung.

Ertrag 82 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Stückfass & alten Barriques mit anschließender Lagerung bis Anfang Juli. Versektung im Juli 2019. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.

Empfehlung Graupenrisotto mit Limettenzeste an Langustenschwanz; Wolfsbarsch mit Zitronen-Couscous, Erbsen und Shiso.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,9 g/l Restsüße: 0,0 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 43 21 | 1,5 l | enthält Sulfite
EAN 426309951465