



ALDINGER BRUT NATURE

WINZERSEKT
EXTRA BRUT

2017

Klassifikation KEINE
Rebsorte WINZERSEKT
Gärung traditionelle Flaschengärung

Alkohol 12 %VOL
Restzucker 3,4 G/L
Säure 9,1 G/L
Ausbau Sektgrundwein ausgebaut im
Barriquefass für 10 Monate

Trinktemperatur 8-12 °C

Lagerfähigkeit bis 20

Dieser besondere Schaumwein wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt. Nach Vergärung und zehnmonatigem Ausbau im gebrauchten Barriquefass wurde der Grundwein im Juni 2018 zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt. Die lediglich 1450 Flaschen des Jahrgangs 2017 wurden von Hand gerüttelt. Nach einem fünf Jahre andauernden Hefelager wurde dieser Sekt im Juli 2023 degorgiert. Der Jahrgang 2017 präsentiert sich mit herrlicher Kraft sowie strahlender Frische. Feinste bretonische Kernobst- Aromen und ein strukturierendes Gerbstoffgeflecht werden hierbei von einer charmanten Perlage umschmeichelt. Assemblage: 38% Chardonnay | 31% Pinot Noir | 31% Pinot Meunier

