



ALDINGER BRUT NATURE

WINZERSEKT
EXTRA BRUT

2018

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 Jahre

Dieser besondere Schaumwein wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt. Nach Vergärung und zehnmonatigem Ausbau im gebrauchten Barriquefass wurde der Grundwein im Juni 2019 zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt. Die lediglich 2300 Flaschen des Jahrgangs 2018 wurden von Hand gerüttelt. Nach einem fünf Jahre andauernden Hefelager wurde dieser Sekt im Juli 2024 degorgiert. Der Jahrgang 2018 präsentiert sich mit herrlicher Kraft sowie strahlender Frische. Feinste bretonische Kernobst- Aromen und ein strukturierendes Gerbstoffgeflecht werden hierbei von einer charmanten Perlage umschmeichelt. Assemblage: 58% Chardonnay | 21% Pinot Noir | 21% Pinot Meunier

