



ALDINGER BRUT NATURE

WINZERSEKT

BRUT

2015

Klassifikation KEINE

Rebsorte WINZERSEKT

Gärung traditionelle Flaschengärung

Alkohol 12 %VOL

Restzucker 1,9 G/L

Säure 8,6 G/L

Ausbau Sektgrundwein ausgebaut im Barriquefass für 10 Monate

Trinktemperatur 8-12 °C

Lagerfähigkeit bis 20 Jahre Jahre

Dieser besondere Schaumwein wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt. Nach Vergärung und zehntonatigem Ausbau im gebrauchten Barriquefass wurde der Grundwein im Juni 2016 zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt. Die lediglich 1600 Flaschen des Jahrgangs 2015 wurden von Hand gerüttelt. Nach einem fünf Jahre andauernden Hefelager wurde dieser Sekt im Juli 2021 degorgiert. Der Jahrgang 2015 präsentiert sich mit herrlicher Kraft sowie strahlender Frische. Feinste bretonische Kernobst- Aromen und ein strukturierendes Gerbstoffgeflecht werden hierbei von einer charmanten Perlage umschmeichelt. Traubenlese: 04.09.2015 Tirage: 02.06.2016 Degorgement: 23.07.2021 Assemblage: 60% Chardonnay | 20% Pinot Noir | 20% Pinot Meunier

