



ALDINGER BRUT NATURE

WINZERSEKT

BRUT

2013

Klassifikation KEINE

Rebsorte WINZERSEKT

Gärung traditionelle Flaschengärung

Alkohol 12 %VOL

Restzucker 3 G/L

Säure 10,2 G/L

Trinktemperatur 8-12 °C

Lagerfähigkeit bis 20 Jahre Jahre

Dieser besondere Schaumwein, wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt. Nach Vergärung und zehnmonatigem Ausbau im gebrauchten Barriquefass wurde der Grundwein im Juli 2014 zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt. Die lediglich 1499 Flaschen des Jahrgangs 2013 wurden von Hand gerüttelt. Nach einem fünf Jahre andauernden Hefelager wurde dieser Sekt im Juli 2019 degorgiert. Der Jahrgang 2013 bringt mehr Kraft mit, bringt aber eine elegante Säure und eine feine Perlage hervor. Die Birnen- und Hefearomatik harmonisiert exzellent mit der Gerbstoffstruktur. Traubenlese: 30.09.2013 Tirage: 14.05.2014 Degorgement: 16.07.2019 Assemblage: 49% Chardonnay 30% Pinot Noir 21% Pinot Meunier

