



ALDINGER BRUT NATURE

WINZERSEKT

BRUT

2014

Klassifikation KEINE

Rebsorte WINZERSEKT

Gärung traditionelle Flaschengärung

Alkohol 12 %VOL

Restzucker 1,6 G/L

Säure 8,7 G/L

Ausbau Sektgrundweine im gebrauchten Barriques für 8 Monate

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 Mai 2015 zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt. Die lediglich 1500 Flaschen des Jahrgangs 2014 wurden von Hand gerüttelt. Nach einem fünf Jahre andauernden Hefelager wurde dieser Sekt im Juli 2020 degorgiert. Der Jahrgang 2014 zeigt Frische, Finesse und Kraft mit einer elegante Säure und einer feinen Perlage. Die Birnen-Hefe-Aromatik harmoniert exzellent mit der Gerbstoffstruktur. Traubenlese: 18.09.2014 Tirage: 04.05.2015 Degorgement: 03.09.2020 Assemblage: 49% Chardonnay 30% Pinot Noir 21% Pinot Meunier

