

2015er Chardonnay Sekt Brut

Art Nr. 646 • 0,75l

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 12,3 g/l

Gesamtsäure: 6,3 /l (Enthält Sulfite)

Auszeichnungen: Beste Bioweine Baden-Württemberg 2018

Reben & Keller: Aus ertragsreduzierten Weingutslagen. Traditionelle Flaschengärung mit 18-24 Monaten Hefelager

Weinbeschreibung: Schöne „Kirchenfenster“ im Glas deuten schon zu Beginn auf seine Reife: in allen Belangen sehr vielschichtig, reife gelbe Früchte im Duft, Bratapfel, Karamell, Hefezopf, zart Honig aber auch eine feine Würze. Im Gaumen explosives Mousseux, weich-schmelzig und rassig zugleich; mineralisch – fruchtig mit reizvollen herben Komponenten, tolles Mundgefühl und diese wunderbare Balance zwischen dem Extrakt (nach den herben Kräuterkomponenten) und der dezenten Restsüsse.

Trinkempfehlung: Ein Sekt für viele festliche Anlässe: für Feste und Empfänge, Jubiläen oder zur Erfrischung. Auf Grund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines Menüs, sei es als Aperitif zum Amuse Geule oder als erfrischender „Zwischengang“.

Besonderheiten: Traditionelle Flaschengärung „méthode traditionnelle“



Das Weingut: Im Einklang mit der Natur und der überlieferten Weinbau-Tradition, entstehen im Weingut Zähringer charaktervolle Spitzenweine. Das Weingut, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation weiterhin von Familie Zähringer geleitet.



Klima & Böden: Das Markgräflerland, am Fusse des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, ist als südlichste Region Badens klimatisch besonders begünstigt. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lehmböden des Maltesergartens und den tiefgründigen Lössböden der Heitersheimer Sonnhohle.



Die Natur: Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung unserer Kulturlandschaft, pflegen wir seit 1987 unsere Reben nach biologischen, seit 2005 nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Die Natur belohnt uns dafür mit Trauben von höchster Qualität, die wertvolle Basis für authentische Weine.

