



STAATSWEINGUT FREIBURG

Expertise

Pinot Chardonnay VDP.SEKT 2016 Dosage Zéro



Artikelnummer	8207/16
Anbaugebiet	Baden - Kaiserstuhl
Beschreibung	<p>Im Glas präsentiert sich der 78 Monate auf der Hefe gereifte Jahrgangssekt mit einem kräftigen Goldgelb.</p> <p>Im Geruch finden sich würzige Aromen der langen Lagerung auf der Hefe, so zum Beispiel Toast und Brioche, aber auch Aromen von Walnüssen sowie fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich.</p> <p>Feinste prickelnde Mousseux und Cremigkeit prägen den Auftakt im Geschmack. Da er keine Versanddosage (dosage zéro) erhalten hat schmeckt er im Finale vollkommen trocken mit einem mineralischen Nachhall.</p>
	Deutscher Sekt b.A. - enthält Sulfite
Boden	Dunkler Vulkanverwitterungsboden
Essensempfehlung	Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood, Schwein, Geflügel
Trinktemperatur	6 - 7 °C
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol; Restsüße: 0,7 g/l; Gesamtsäure: 5,4 g/l
Info	<p>78 Monate auf der Hefe</p> <p>ca. 60 % Spätburgunder, 38 % Chardonnay & 1 % Ruländer</p> <p>Ausbau 100 % im Holzfass</p>
Inhalt	0,75 Liter