

CHARDONNAY RÉSERVE BRUT



Alk. % Vol. 12,5

Restsüsse 4,0

Säure 8,0

Sulfite Enthält Sulfite.

Ausbau Über 90 Monate Hefelager |

76% Edelstahl, 24% Barrique |

unfiltriert | BSA | Handlese |

Rebsorten Chardonnay

Farbe weiß

Füllmenge 0,75 L

Gebiet Sekt & Secco

Jahrgang 2014

Land Deutschland

Produktart Schaumwein

Weingut Raumland

Im Bukett zeigen sich Noten von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergspfirsich sowie Zitrusfrüchten, die auf eine spannende Säurestruktur hinweisen. Sie sorgen für einen saftig prickelnden Auftakt. Das lange Hefelager drückt sich vornehm durch nussige Noten aus während Vanille- und Briothenoten harmonisch eingebunden sind. Am Gaumen erzeugt die Perlage einen prickelnden und feinen Eindruck, der an frische Grapefruit im Abgang erinnert. Mit einer leichten Mineralik klingt er im Nachhall aus. Die kalkgeprägten Böden in Rheinhessen verleihen diesem Sekt seine lebhaftere Komplexität und kraftgeladene Struktur.

