

## 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** 2015

**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 Briochenoten 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.

