

SCHAUMWEIN CHARDONNAY BRUT NATURE



Chardonnay brut nature ist einer unserer Premium Sekte. Der Grundwein ist im Holz vergoren. Nach der 2. Gärung auf der Flasche bleibt er für 3 Jahre auf der Hefe. Rässig, saftig und lang getragen von packender Säure präsentiert er sich im Stil großer Blanc de Blancs.

Informationen zum Wein

Lage:	Mittelhaardt Deutsche Weinstr.
Rebsorte:	Cuvée weiss
Geschmack:	Brut Nature
Alkohol (% Vol.):	12
Restzucker:	0.8 g/l
Säure:	6.7 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite