

Bernhart

EXPERTISE

CREMANT CHARDONNAY BRUT

Helles Strohlgelb. In der Nase viel Frucht nach Melone Quitte, Am Gaumen sehr elegant mit viel Schmelz, zupackender Sekt,



JAHRGANG 2022

REBSORTE Chardonnay ist eine der populärsten weißen Rebsorten der Welt. Ihr Ursprung wird in Vorderasien vermutet, von dort aus kam sie nach Frankreich. Noch heute entstehen die wohl besten Chardonnays auf den kalkreichen Böden des Burgunds. Keine andere weiße Rebsorte gewinnt durch den Ausbau in Holzfässern mehr als sie. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig würzig mit einem Hauch Walnuss, voluminös mit viel Schmelz. In der Champagne spielt die Rebsorte eine essentielle Rolle.

KLASSIFIKATION Sekt

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung. Handgerüttelt. Lagerzeit auf der Hefe: 15 Monate. Degogiert im Seeptember 2024

ESSENSEMPFEHLUNG Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 12 %vol Alkohol · 4,1 g/l Restzucker · 7 g/l Säure

BIO



100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 72,0 kJ (17 kcal)

KOHLLENHYDRATE 1,36 g

DAVON ZUCKER 0,41 g