

*Bernhart*

EXPERTISE

## CREMANT CHARDONNAY BRUT

Helles Strohgelb. In der Nase reife Frucht von Quitte, Honig; Brioche und geröstetes Brot vom langen Hefelager. Am Gaumen sehr elegant mit viel Schmelz. Sehr weicher Sekt.

JAHRGANG 2015

LAGE Aus gutseigenen Traubenvon Weinbergen rund um Schweigen.

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. Lange Zeit auf der Hefe: 40 Monate. Degogiert im Dezember 2020.

ESSENSEMPFEHLUNG Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 13,4 %vol Alkohol · 3,3 g/l Restzucker · 6,1 g/l Säure

