

2022 Chardonnay Brut Sekt

Vinpaket:	2024:06 Alexander Laible
Namn:	Chardonnay Brut Sekt
Årgång:	2022
Druvsort:	100% Chardonnay (Blanc de blanc)
Kvalitet:	Winzersekt (hantverkssekt tillverkad enligt champagnemetoden)
Växtläge:	Druvorna har odlats i närheten av Lahr på en grund av lössjord uppblandad med söndervittrad kalksten.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Handskördade druvor. Gjord enligt champagnemetoden. Det mousserande vinet ligger på jästfällning i 24 månader innan degorgering.
Dricks lämpligen år:	2024- 2030
Serveringstemperatur:	8-10° C
Alkohol:	12,5%
Syra:	6,9 g/l
Sockerhalt:	8,0 g/l
Beskrivning:	En läcker sekt med de finaste toner av chardonnay man kan tänka sig. Ljust gul i färgen med ett fint perlage. Ljuvlig doft och smak av äpple, persika och mandarin och rent av litet mango och eftersmak där man kan skönja en nötsmak. Fylligt, friskt vin med en välbalanserad syra. Den krämighet som präglar vinet kommer av den fossilrika jord som vinstockarna växer i.
Passar till:	Den passar så klart som apéritif men fungerar också utmärkt till t ex en räktoast eller några ostron.

Egna anteckningar: