

## 2018 Chardonnay Sekt Extra Brut Weingut Gutzler | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Chardonnay
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	11.5%
Ausbau:	Traditionell, 24 Monate Hefelager
Weinbau:	Biologisch
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Preis:	CHF 21.00 – 75cl

Nicht nur das Leseget aus biologischem, nachhaltigem Anbau stammt von gutseigenen Weinbergen, seit Beginn der 1990er Jahre baut Familie Gutzler ihre Schaumweine auch in der eigenen, kleinen Sektmanufaktur aus. Hierbei setzt man auf sorgfältige Handarbeit sowie die gezielte Auswahl und Verarbeitung bester Trauben. Alle Sekte werden in traditioneller Flaschengärung hergestellt und lagern danach noch einige Jahre auf der Hefe um eine feinperlige Kohlensäurestruktur zu erreichen.

Der 2018er Chardonnay Sekt Extra Brut zeigt in der Nase feine fruchtig-würzige Noten und erinnert dabei an reife, saftige Birnen. Am Gaumen harmonisch und elegant. Durch die lange Hefelagerung gesellen sich neben die fruchtigen Komponenten auch angenehm cremige Nuancen. Sehr schön eingebundene Säurestruktur und unglaublich feine Perlage.

Ein Sekt zum anstossen und zelebrieren, der bei jedem Anlass eine gute Figur macht.