



Brut Blanc

Unser Sekt wird aus handverlesenen Trauben selektiert und nach der „Méthode Traditionelle“ (Flaschengärung) verarbeitet. Zwei Jahre Reife in der Flasche auf der Feinhefe im Sektkeller prägt unseren Brut.

HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Ein Ersteindruck des steirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Chardonnay
AUSBAU	Erst eine Kombination aus Stahltank und großen gebrauchten Holzfässern; danach 2 Jahre Méthode Traditionelle
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,5% Vol. Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Brioche und tiefer Verspieltheit; feinwürziger Gaumen, saftiger Abgang; feinstes Mousseux runden diesen reinsortigen Chardonnay-Sekt ab.
TRINKTEMPERATUR	7 - 9°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekt als Aperitiv