



## Winzersekt

### Sorte

Chardonnay

### Ausbau

Stahltank, 2. Gärung im Drucktank, trocken

### Analysedaten

**Alk.:** 12,5Vol%; **Restzucker:** 19g/l; **Säure:** 6,5g/l

### Lage

Hofsatz

### Der Wein

Die hellgelbe Farbe des Winzersekts repräsentiert sich glänzend im Glas und zeigt goldene Reflexe. Die Perlage ist leicht moussierend. Im Duft erinnert er an Biskuit, sowie Zitrusfrüchte wie Orangen und Quitten. Am Gaumen erkennt man exotische Noten, die vor allem an Banane & Mango erinnern. Im langen Abgang zeigt er sich sehr fruchtbetont und harmonisch.

### Speisebegleitung

Der Winzersekt eignet sich sehr gut als Aperitif, aber kann auch sehr gut zu leichten Vorspeisen oder Salaten genossen werden.

### Serviertemperatur

6-8°C im Schaumweinglas

### Trinkreife

2014-2017

