SCHOLLER

2020

CHARDONNAY SPÄTBURGUNDER



	Das Bouquet begeistert mit Aromen von Äpfeln und Erdbeeren. Gefolgt von einer festen und lebendigen Perlagestruktur mit einem herrlich cremige Gefühl am Gaumen mit feine Spuren von Beeren und Brioche.
VINIFIKATION	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager
GESCHMACK	brut
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Sekt & Secco
REBSORTEN	Chardonnay, Spätburgunder
LAGERFÄHIGKEIT	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C
ANALYSE	A 12,3 %vol RZ 11,2 g/l S 6,3 g/l
ARTIKEL-NR.	SCB

HANDGERÜTTELT · FLASCHENGÄRUNG

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE