

Chardonnay Brut 2013

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2013
Auszeichnungen:	93 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	5 Monate im großen Eichenholzfass, anschließend traditionelle Flaschengärung
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Klassifizierung:	Flaschenvergorener Sekt
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	feines Mousseux; breites Aromenbild; duftet nach Pampelmuse und Brioche; maskuline Perlage; am Gaumen feine, geröstete Haselnuss- und Biskuitnoten; stoffiger Körper, langer Nachhall
Speisenempfehlung:	Canapés, Vorspeisen, Jakobsmuschel, Flusskrebse, Hummer(suppe), Sushi, Lachs, gegrillte Fische, Sorbets, Frucht-Tartes

Kategorisierung: Unser „Chardonnay Brut“ ist ein **Sekt aus Leutschacher Chardonnay Trauben – „Méthode traditionnelle“**.

Herkunft: Die Trauben für diesen Chardonnay Brut stammen aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

Klima: Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und großteils nebelfrei**. Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralpe beeinflusst. Dadurch ergeben sich **kühle Nächte** die zu großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht führen, was fruchtbetonte Weinsorten begünstigt.

Boden: Leutschach liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als **„Leutschacher Schlier“** bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist grau-grün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok“ bezeichnet.

Sekt aus Leutschacher Chardonnay Trauben – „Méthode traditionnelle“, feines Mousseux.