

# Chardonnay Brut 2013

## Flaschenvergorener Sekt



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

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

**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 größtenteils 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 graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok“ bezeichnet.

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