

Chardonnay Brut 2018

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Restzucker:	6,0g/l
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:	helles gelbgrün; Duft nach Schalen von Äpfeln und Birnen, unterlegt mit einem Hauch von reifer Marille; kreative Textur am Gaumen, straff und äußerst geradlinig; satte Zitrusnoten nach Buddhas Hand; brillantes Mousseux, fast seidig
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“, Zero Dosage.**

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“, brillantes Mousseux