



Chardonnay Brut 2019

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2019
Auszeichnungen:	92 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	6,0g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
Ausbau:	10 Monate in großen Eichenholzfässern; 19 Monate in der Flasche, handgerüttelt; Zero Dosage
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Zertifizierung:	Biologisch , Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	Flaschenvergorener Sekt, Sekt Austria Reserve Steiermark g.U.
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	zartes gelbgrün, Duft nach gelben Äpfeln, satte Amalfi-Zitrusnoten, unterlegt mit einem Hauch von Marille; kreidige Textur am Gaumen, straff und äußerst geradlinig; brillantes, fast seidiges Mousseux
Speisenempfehlung:	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“, 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 graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „**Opok**“ bezeichnet.

Sekt aus Leutschacher Chardonnay Trauben – „Méthode traditionelle“, brillantes Mousseux