



Pinot-Chardonnay Brut

»1869«

Klassische Flaschengärung



Herkunft:

Die über 20 Jahre alten Chardonnay und Spätburgunderreben stehen in höheren Lagen im kühlen Remstal. Sie wurzeln in kräftigen Mergelböden.

1869 legte David Haidle durch den Hauskauf in der „Obergaß“, der heutigen Hindenburgstraße, den Grundstein des Weinguts in Stetten.

Vinifizierung:

Die Trauben werden sehr früh von Hand geerntet, um die knackige Säure zu erhalten. Nach der Ganztraubenpressung erfolgt eine Lagerung in mehrfach belegten Barriques bis im kommenden Frühjahr die zweite Gärung startet. Nach der traditionellen Flaschengärung reift dieser Sekt etwa 42 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Charakter:

Eleganter und schmelziger Charakter durch langes Hefelager. Animierende Säure und schöner Mousseux.

Speiseempfehlung:

Aperitif, Sushi, fischorientierte asiatische Küche

Veganer Sekt/ Bio-Zertifiziert

