seit 2011 ng.

NR. 387

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2019 CHARDONNAY RÉSERVE BRUT NATUR

Bio-Sekt / Vegan
Degorgiert im Dezember 2025
60 Monate auf der Hefe gereift und im gebrauchten Tonneau ausgebaut, verbindet dieser Chardonnay-Sekt Tiefe und Zurückhaltung. Reife Zitrusfrucht, Apfel und Birne treffen auf feine Hefenoten, Mandel und einen Hauch Rauch.
Brut Nature abgefüllt, zeigt sich der Sekt am Gaumen straff und mineralisch, mit cremigem Fluss und salziger Länge. Ein ruhiger, präziser Chardonnay-Sekt mit klarer Kalkprägung und großem Reifepotenzial.



LESE	Selektive Handlese.
BODEN	Lehm mit Kalkeinschlüssen
VINIFIKATION	Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Ausbau im 500er Holzfass.
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre - Ein Sekt für den Moment - und viele Jahre darüber hinaus.
TRINKTEMPERATUR	9 °C
ANALYSE	A 12 %vol · S 6,6 g/l · RZ 1,6 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT	71,0 kJ (17 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,11 g
DAVON ZUCKER	0,16 g

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft

Bioland