




SEKT SCHLOSS KIRCHBERG WEISS

LAGEN:

Kirchenberg, Brunnberg, Glockengießer

Boden: Braunerde, tiefgründiger Löss

Klima: von den Lagen Brunnberg, Tobel und Schlossberg

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und ohne Käbme auf der Maische vergoren

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 24 Monate

Ausbau: Flaschengärung, für 48 Monate auf der Hefe in der Flasche

Am besten zu trinken von: 2016-2018

DETAILS:

die drei Burgundersorten Chardonnay, Pinot blanc und Pinot noir werden in einem ausgewogenen Verhältnis miteinander vermählt.

Zucker: extra brut

Alkohol: 13,0vol

Serviertemperatur: 8-10C

Verfügbar in 0,75l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter von Lacon kontrolliert