



772201 2014

2014er Raumland Chardonnay Réserve Brut Deutscher Sekt Réserve

SCHAUMWEIN

Raumland Sekthaus

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Harmonisch, tief und prickelnd elegant.
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Zitrusfrüchte, Mirabelle, dezente Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	als Aperitif oder zu feinen Vorspeisen
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Ein Chardonnay-Sekt mit Aromen von Zitrusfrüchten und feiner Würze, gereift über 90 Monate auf der Hefe, mit lebhafter Mineralität und feiner Perlage.

Der Chardonnay Réserve Brut begeistert durch seine Eleganz und Tiefe. Nach über 90 Monaten auf der Hefe präsentiert dieser Sekt feine Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabelle und einer dezenten Würze. Am Gaumen entfaltet sich eine feine Perlage, die das prickelnde Mundgefühl unterstreicht. Ein Teil des Sekts wurde im Barrique ausgebaut, was ihm zusätzliche Komplexität und Struktur verleiht. Die kalkhaltigen Böden in Rheinhessen sowie die lehmigen Böden der Umgebung von Bockenheim prägen diesen Sekt mit einer lebhaften Mineralität. Die lange Hefelagerung und die feine Abstimmung der Trauben machen diesen Chardonnay zu einem harmonischen und gleichzeitig spannenden Schaumwein, der sowohl für besondere Anlässe als auch als Aperitif perfekt geeignet ist.

Rebsorten

0% Chardonnay

Bewertung

97 Punkte	Robert Parker
92 Punkte	Falstaff
94 Punkte	Vinous

Bemerkung

Dezember 2023
Oktober 2023
Februar 2023

Zutaten