

Souvignier Gris

Brut Reserve 2021

Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 18 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung erlaubt, mindestens 9 Monate auf der Hefe

**GROSSE
RESERVE**
ab Herbst 2018

RESERVE
ab Herbst 2017

KLASSIK
ab Herbst 2017



Österreichischer Sekt g.U. Reserve

Ernte + Pressung aus einem Bundesland, Handlese, mind. 18 Monate Hefelagerung. Traditionelle Flaschengärung

Beschreibung

Helles goldgelb, Silberreflexe, zartes Mousseux. Duft nach weißem Pfirsich & reifen Äpfeln. Am Gaumen helles Nougat und Quitte. Straff und fein.

Boden

Basalt, Muschelkalk, Opok

Lage

Süden/Osten

Ausbau

26 Monate Hefelagerung auf der Flasche, Flaschengärung

Analytische Werte

Zutaten & Nährwerte:
Brennwert 337kj/ 80kcal in 100ml



Lagerpotential

3 - 5 Jahre

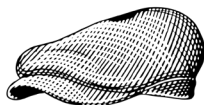
Trinktemperatur

8 - 10 °Celsius

Speisenempfehlung

Aperitif

scharl



Josef Scharl - Charakterweine
Plesch 1
8354 St. Anna am Aigen
+43 03158 23 14
josef@weinhof-scharl.at
www.weinhof-scharl.at



ERUPTION
WINZER