

Marell

Sekt brut



Der Sekt besticht durch seine sehr zarte, feine Perlage, seine lebendig leuchtende gelb-grünliche Farbe, fasziniert durch seine eleganten Fruchtnoten und hinterlässt einen langen, feinen Abgang.
Sortenkomposition: 60% Chardonnay und Weißburgunder, 40% Blauburgunder weiß gekellert. **Traditionelle Flaschengärung**, mind. 24 Monate Reifung auf eigener Hefe.

Lage: Marling, am Hang (30-40% Neigung); gegen Morgensonne

Erziehungsform: Spalier mit 7.000 Reben/ha

Boden: Granit, Schiefer und Gneis, durchsetzt mit sandigem Lehm

Bewirtschaftung: naturnah, ohne Kunstdünger und ohne Herbizid

Ertrag: ca. 1,20 kg pro Rebe

Zum Sekt-Grundwein: Lese bei kühler Tagestemperatur, Gärung temperaturkontrolliert ohne SO₂. Nach 6 Monaten Füllung auf die Flasche für die zweite Gärung, Lagerung auf der Hefe für mind. 24 Monate

Trinktemperatur: 6°C

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre nach Entthefung