



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



NAEGELE Chardonnay extra brut

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	728-22
Gebinde:	0.75L Sekt
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE Chardonnay
Rebsorte:	Chardonnay
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	Extra brut
Besonderheiten:	Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu. Ob als Aperitif, eleganter Begleiter zu feinen Speisen oder zum Anstoßen auf besondere Momente - mit Chardonnay Sekt treffen Sie immer die perfekte Wahl.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Im Bukett zeigen sich Noten von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergspfirsich sowie Zitrusfrüchten, die schon in der Nase auf eine spannende Säurestruktur hinweisen. Am Gaumen erzeugt die Perlage einen prickelnden und voluminösen Eindruck, der an frische Grapefruit im Abgang erinnert. Mit einer leichten Mineralik klingt er im Nachhall aus.
Speiseempfehlung:	Sehr vielseitiger Begleiter zu hellen Fleischgerichten, wie Kalb und Geflügel, aber auch zu vielen veganen Gerichten wie Gemüseauflauf und Quiches, oder zur Pasta.
Trinktemperatur:	8-10°
Alkohol:	11,68 %Vol.

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise

Restzucker:	3,6 g/l
Säure:	6,3 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.