

# Brut Blanc Sekt

100% Chardonnay

**Alkohol** 12,5 vol. %

**Säure** 7,7 g/l

**Restzucker** 7,8 g/l

## Südsteiermark

Die Trauben für diesen Brut Blanc stammen aus unseren bewirtschafteten Weinbergslagen der Gemeinde Leutschach. Das Alter der Chardonnay Rebstöcke liegt zwischen 15 und 40 Jahren.

## Ausbau

### 1. GÄRUNG

Selektive Handlese in Kleinkisten. Ganztraubenpressung

Im Stahltank vergoren.

9 Monate Hefelagerung

### 2. GÄRUNG

Abgefüllt im Mai 2022

Mindestens 20 Monate Hefelagerung

Dossage 6 g/l

## Kostnotiz

Der Brut Blanc erstrahlt in einem hellen grüngelb im Glas. Es zeigt sich eine feine Aromatik von gelben Äpfeln, Quitte und einem Hauch Zitrone untermalt von Brioche. Cremig und fein würzig zeigt sich unser Brut Blanc, der reinsortig aus Chardonnaytrauben nach der Methode traditionelle hergestellt wurde. Ein eleganter Schaumwein mit einer feinen Perlage und langem Abgang.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 7-9°C

Der klassische Aperitif. Die ideale Erfrischung zu jeder Tages- und Nachtzeit.



**Hannes SABATHI**

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH  
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

