



15/16/17 brut nature

Die Grundidee besteht darin einen klassischen Schaumwein komplett ohne Additive der modernen Kellerwirtschaft zu produzieren. Die Eigenschaften Trinkfluss, Leichtigkeit, Säureprägung, Holzfassausbau, Reife und Seriosität prägen das Profil. In der Flasche befinden sich nur Trauben, sonst gar nichts, was der Geschmacksangabe brut nature eine sehr viel bedeutendere Aussage für diesen Schaumwein verleiht.

BODEN Gehängelehm mit Landschneckenkalk durchsetzt

LAGE Das Naturschutzgebiet Kleine Kalmit ist die höchste dem Haardtrand vorgelagerte Erhebung in der Rheinebene. Sie entstand vor etwa 27 Millionen Jahren aus Kalk und Muschelablagerungen eines urzeitlichen Meeres. Entlang dieses Karst, fast ausschließlich mit Halbtrockenrasen, Trockengebüschen und selten gewordenen Pflanzen und Orchideenarten bewachsenen Hügel, erstreckt sich nach Süden und Süd-Westen expositioniert eine der besten Weinbergslagen unserer Region.

ERTRAG Vorlese in Spätburgunder Weinbergen mit einem Ertragspotenzial von 40 hl/ha Chardonnay 75 hl/ha

AUSBAU Frühe Lese von Chardonnay und Spätburgundertrauben. Spontane erste Gärung und malolaktische Gärung im Tonneaux aus französischer und österreichischer Eiche. Ein, bzw. zwei Jahre Vollhefelager ohne Schwefel. Nach der Lese Cuvée von ca. 1/3 15er, 1/3 16er und 1/3 17er Grundweinen. Der 17er dient gleichzeitig als Zuckerpotenzial und spontaner Gäransatz für die 2. Gärung. Dann Abfüllung dieser Cuvée bei ca. 24g/l natürlicher Restsüße inmitten der aktiven Gärung. Degorgiert ohne Versanddosage, brut nature. Komplette Produktion ohne Schwefel, Reinzuchthefen, Zucker, Rüttelhilfen etc.

TRINKTEMPERATUR ca. 10° C

