

# Weingut Steininger GmbH Chardonnay Reserve Sekt Weingut Steininger



<b>Art.-Nr.:</b>	059437
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kamptal
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	extra herb/extra brut
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	5.1 g/l
<b>Säure:</b>	7.2 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	9120110353542

## Preise

**Flasche 22,50 €** brutto

Preis pro Liter: 30,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux.
- Einladende Nuancen von gelber Tropenfrucht, ein Hauch von Apfel und Quitten, floraler Touch.
- Saftig, charmante Kernobstnuancen, feine Säurestruktur, mineralisch im Abgang, zarter Blütenhonig im Nachhall.

Speisenbegleitung: Fisch, Geflügel - gebraten oder gerillt, Pasta mit Meeresfrüchten

Schonende Pressung, die Gärung erfolgt im temperaturkontrolliertem Stahltank.

Nach der zweiten Gärung in der Flasche verbleibt der rohe Sekt für mindestens 24 Monate auf der Hefe um seine Cremigkeit zu bilden.

## Auszeichnungen:

Falstaff 2023: 93 Punkte

Vinaria 2023: 3 Sterne

Gault Millau 2024: 16,5 Punkte

Sekt Classique Concours 2023: Jahrgangsekt 2023 Gold

A la carte 2024: 93+ Punkte - Helle Farbe, intensive Nase, Zesten, Grapefruit und Mandarine, feine Perlage, lebendige Textur, fruchtiger Schmelz und Kumquat im Finish

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit



9 120110 353542 >