



ERBELDINGER Chardonnay brut PRIVAT

Rebsorte

100% Chardonnay

Weingärten

Ausgesuchte Weinlagen im Wonnegau in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

Vinifikation

Selektive Handlese
Pneumatische Pressung
Kontrollierte Gärung
Klärung – Filtration
Flaschengärung

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,6% vol.
Restsüße 11,9 g/l
Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen.

Ein hochwertiger, feinperlender Sekt, der keine Wünsche offen lässt. Intensive Frucht, angenehmer Schmelz, feinperlig, harmonisch. Brut.

Empfehlung

Perfekt als hochwertiger Aperitif oder zu ganz besonderen Anlässen.

Serviertemperatur

8-10° C



J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de