

**CHARDONNAY BRUT NATURE**

DREISSIGACKER


 **Dreissigacker**
 **Deutschland**  
Rheinessen

 **Chardonnay**
**ARTIKELBESCHREIBUNG**

Dreissigackers Chardonnay Brut Nature stammt aus ökologisch bewirtschafteten Weinbergen. Die Trauben werden direkt nach der Ernte schonend gepresst, um die knackige Säure und frische Mineralität zu bewahren. Nach 9-monatiger Lagerung in Tonneau-Holzfässern auf der Vollhefe erfolgt die zweite Gärung auf der Flasche, bei der der Chardonnay weitere 18 Monate auf der Vollhefe ruht. Dieser Sekt besticht durch frische Säure, feine Perlage und komplexe Aromenvielfalt. Ein erfrischender Genuss für festliche Anlässe und als Aperitif.

**FARBE, GESCHMACK & MEHR**

Farbe	Weiß
-------	------

**ARTIKELDATEN**

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
--------------------------	------------

EAN Flasche / EAN Karton	4260371723823 4260371723830
--------------------------	--------------------------------

**ANALYSE**

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

**INHALT UND NÄHRWERT**

<b>Allergene und Zusatzstoffe</b>	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
-----------------------------------	---

<b>Angabepflichtige Inhaltsstoffe</b>	enthält Sulfite
---------------------------------------	-----------------

<b>Inverkehrbringer</b>	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim {code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}
-------------------------	---

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine.

Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.