



Cuvée No. 203 Pinot Chardonnay Brut Nature

Sektgut Christmann & Kauffmann

ORT: Gimmeldingen, Königsbach & Mußbach BODEN: Buntsandstein mit Kalk und Löss LESEZEITPUNKT:

24.08.-29.08.2020 FÜLLUNG: April 2021

HEFELAGER: 25 Monate DEGORGEMENT: April 2023 BRUT

NATURE: ohne Dosage AUSBAU: Spontangärung überwiegend im großen Holzfasslimitiert auf max. 3 Flaschen pro Kunde.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 0 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

DPS20001



www.weinhalle.de