

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

21 22 BRUT NATURE ROSÉ



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. Cuvée von ca. 50% 21er, 50% 22er Grundweinen.

-Abfüllung dieser Cuvée bei ca. 24g/l natürlicher Restsüße inmitten der aktiven Gärung - beim Degagement als Rosé de Assemblage aufgefüllt, brut nature. Komplette Produktion ohne Schwefel, Reinzuchthefer, Zucker, Rüttelhilfen etc.-

Jahrgang:	2021
Ausbau:	Frühe Lese von Spätburgundertrauben, schonende Ganztraubenpressung als blanc de noir, spontane 1. Gärung u. Malolaktische Gärung im Tonneaux aus franz. und öster. Eiche, 1 Jahr Vollhefelager ohne Schwefel, 22er Grundwein dient gleichzeitig als Zucker u. spon
Boden:	Kalk- und Lösshaltigen Böden
Alkoholgehalt:	11,0 %
Analyse Z / S:	2,2 gr / 6,6 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Sekt an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern
Zertifizierung:	DE-ÖKO-039 / DEMETER