

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

20 21 22 BRUT NATURE 2020



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. 1/3 20er, 1/3 21er und 1/3 22er Grundweinen. -Abfüllung dieser Cuvée bei ca. 24g/l natürlicher Restsüße inmitten der aktiven Gärung - degorgiert ohne Versanddosage, brut nature. Komplette Produktion ohne Schwefel, Reinzuchthefen, Zucker, Rüttelhilfen etc.-

Jahrgang:	2020
Ausbau:	Frühe Lese von Chardonnay und Spätburgundertrauben, Spontane 1.Gärung u. Malolaktische Gärung im Tonneaux aus franz. und öster. Eiche, 1Jahr Vollhefelager ohne Schwefel, 22er Grundwein dient gleichzeitig als Zucker u.spontaner Gäransatz für 2.Gärung
Boden:	Gehängelehm mit Landschneckenkalk durchsetzt
Alkoholgehalt:	10,5
Analyse Z / S:	2,6 gr / 6,1 gr
Zertifizierung:	DE-ÖKO-039 / Demeter