




## Hirschhof Chardonnay Sekt brut

Deutscher Biosekt, Rheinhessen 2017


Prickelnder Wohlklang: Hirschhofs Chardonnay-Sekt spielt die Klaviatur grosser Schaumweine. Prächtig und perlend.


**Artikelnummer** 6226.20  
**Weingut** Weingut HirschhofTobias Zimmer  
**Region** Rheinhessen  
**Jahrgang** 2017

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; floral-kräutriges Bukett mit Noten von Birne und Zitrusfrüchten, Hefeteig; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, feine Perlage, elegante, harmonische Struktur; aromatische Noten begleiten den Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Chardonnay (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Gebratenes Geflügel mit asiatischem Reis, leichte Gerichte, Aperogebäck


 **Lagern** Bis mindestens 2022 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 6-8 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	37 mg/l
Gesamte SO2	81 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.56
Restzucker	8.5 g/l
Analysedatum	03.12.2019

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: DE-ÖKO-039  
Herkunft: DE  
Abfüller: Sektkellerei Am Turm GmbH  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6226.20](http://www.delinat.com/6226.20)

