MONTRIS

BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE

2021	
Rebsorte	100% Chardonnay
Reberziehungssystem	Guyot auf über 600 Höhenmeter
Pflanzdichte	6000 Rebstöcke pro Hektar
Alter der Reben	25 Jahre
Ertrag	60 hl/ha
Erntetermin	Anfang-Mitte September
Ernte und Vinifikation	Sorgfältige Handlese und sofortige Verarbeitung des Traubenguts Die anschließende schonende Ganztraubenpressung erfolgt in einer speziellen Korbpresse mit einer kompromisslosen Mostfraktion während des Pressvorganges. Eine leichte Mostklärung erfolgt. Die Vergärung und der Ausbau des Sektgrundweines geschieht im Edelstahl und Holz um die Frische und den Charakter des Weines zu erhalten. Im darauf folgenden Frühling erfolgt nach der Tirage die Lagerung des Sektes auf Feinhefe für mindestens 36 Monate. Nach dem Dégorgement ruhen die Flaschen vor dem Verkauf für mindestens 3 Monate.
Charakteristik	Helles Strohgelb mit goldigen Reflexen Sehr feine und lang anhaltende Perlage Intensives und besonders feines Bouquet Nuancen von weißen Blüten, frischen Brioche und ein Hauch von Brotkruste Im Gaumen cremiger Ansatz, mit eleganter und vibrierenden Länge
Trinktemperatur	6-8°C
Trinkreife	2026–2029
Flaschengröße	0,75L / 1,5L
Alkohol	12,5% Vol
Restzucker	0,5 g/l
Säuregehalt	7,69 g/l
Enthält Sulfite	

www.montris.it