

# WEINGUT DR. HINKEL

## *Chardonnay brut*

Jahrgang: 2019  
Rebsorte: 100 % Chardonnay  
Qualität: Qualitätsschaumwein b.A.  
Geschmack: brut

Analyse:  
Alkohol: 12,5 % vol.  
Extrakt: 21,6 g/l  
Restzucker: 6,6 g/l  
Gesamtsäure: 6,8 g/l



### Geschmacksbeschreibung:

Der Qualitätsschaumwein wurde nach einem 15-monatigen Hefelager degorgiert. Feine Zitronen- und Limonenzeste harmoniert mit zartem Brioche. In der Nase zeigt sich darüber hinaus ein Hauch von Quitte. Die Perlage im Glas ist aufgrund der traditionellen Flaschengärung sehr feinperlig und verspricht großes Sektvergnügen. Ein ausgezeichneter Winzersekt, der mehr kann als bloß Sektempfang. Genießen Sie den Chardonnay brut zu einer Thunfischcreme, oder

Weingut Dr. Hinkel

Kirchstraße 53 – 55234 Framersheim – Rheinhessen

Tel. 06733-368 – Fax. 06733-1490 – E-Mail: [weingut.dr.hinkel@t-online.de](mailto:weingut.dr.hinkel@t-online.de)

[www.weingut-dr-hinkel.de](http://www.weingut-dr-hinkel.de)