

# BRUT NATURE

## SÜDTIROLER SEKT DOC 2019

**SORTEN:** Chardonnay 80 %  
Blauburgunder 20 %

**ALTER DER REBEN:** 34 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 6 – 8 °C

**TRINKREIFE:** 1 – 4 Jahre

**ERTRAG:** 75 hl/ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 12,5 %

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l

**SAURE:** 6,5 g/l

Enthält Sulfite



### JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben.

### LAGE

Die nach Osten ausgerichtete Hanglage am Fuße des Mendelkamms befindet sich auf 600 m über dem Meeresspiegel und zeichnet sich durch alten Kalkdolomitboden aus.

### VINIFIZIERUNG

Schonende Ganztraubenpressung und kompromisslose Mostfraktionierung. Kontrollierte Gärung des Grundweines (70 % im Stahl, 30 % im Tonneaux), Tirage im Mai 2020 mit anschließender Flaschengärung und 48-monatiger Hefelagerung. Degorgement ohne Versanddosage.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- goldgelbe Farbe; feine und lang anhaltende Perlage
- zarte Noten von weißen Blüten, Brotkruste und knackigen gelben Früchten
- strukturiert und mineralisch am Gaumen, saftig-salzig mit lebhafter Säure und einem cremigen Abgang

### EMPFEHLUNG

Der Brut Nature eignet sich perfekt als Aperitif und passt gut zu leichten Antipasti wie Garnelensalat, Carpaccio vom Rind oder Bruschetta mit frischen Tomaten und Olivenöl. Dank seiner lebendigen Säure harmonisiert er auch zu mediterranen Vorspeisen sowie gegrilltem Fisch.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2012: 91 p., 2013: 92 p.

**JAMES SUCKLING** – 2013: 90 p., 2016: 90 p.

**DECANTER** – 2016: 90 p.

**FALSTAFF** – 2018: 91 p.

**AUTOCHTONA AWARDS** – 2016: AAAAA – vino eccellente