H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA

Schaumwein
Hartmann Lentsch

Brut

750 ml

Von blassgelber Farbe mit goldenen Reflexen zeichnet diesen Schaumwein seine sehr feine, cremige, zahlreiche und anhaltende Perlage aus. Aus 100% Chardonnay-Trauben von drei Höhenlagen nach traditioneller Art Méthode champenoise (Flaschengärung) hergestellt, weist der Schaumwein eine große Vielfalt an Aromen (Apfel, Quitte, Holunderblüten sowie Brioche, leichte Hefe- und Butteraromen, Mandel und Biskuit) auf. Eine straffe Frische, ein sehr langer Abgang sowie ein äußerst angenehmer, sehr präziser Trunk, getragen von Nussaromen, verleihen diesem Produkt seine sehr gute Qualität.



Weinbrief

Degogierdatum	2025
Rebsorte	100% Chardonnay
Anbaugebiet	Trentino
Meereshöhe	440 + 220 + 750 m
Bodenbeschaffenheit	magere, kühle Kalkböden
Klima	kontinental
Hangausrichtung	Süd/Ost + Süd/West
Erziehungsform	Trentiner Pergel-Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Mitte/Ende August
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	17-18°C
Reifezeit	18 Monate auf der Hefe
Reifezeit in der Flasche	min. 2 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	12,0% Vol.
Gesamtsäure	6,56 g/l
Restzucker	1,60 g/l
Zuckerfreie Extrakte	22,40 g/l

Speiseempfehlung

Der Wein zu verschiedensten Anlässen, als Aperitif, Essensbegleiter und Gesellschafter.

Glasempfehlung

Champagnertulpe

Serviertemperatur

6-8°C