

# HÖFER

*Finest Sparkling*

PRESTIGE

## CHARDONNAY

Verfahren:	Traditionelle Flaschengärung
Assemblage:	100% Chardonnay
Jahrgang:	2018
Dosage:	brut nature
Restsüße:	0,8 g/l
Säure:	6,7 g/l
Alkohol:	12,0%vol.
Herkunft:	Franken · Deutschland
Terroir:	Muschelkalk
Vinifikation:	Handlese, Ganztraubenpressung, 100% Holzfass, Biologischer Säureabbau
Tirage:	Juni 2019
Dégorgement:	Januar 2025
Feinhefelager:	67 Monate
Allergene:	Enthält Sulfite
Artikel:	76075

