

# Brut Nature Reserve 2016

Österreichischer Sekt g.U., Reserve

**MALAT**



<b>Origin:</b>	Austria, Kremstal DAC, Furth at Göttweig
<b>Quality grade:</b>	Österreichischer Sekt g.U.
<b>Normal Classification:</b>	Reserve
<b>Varietal:</b>	Chardonnay 80 % Pinot Noir 20 %
<b>Soil:</b>	alluvial soil danube gravel calcareous



## Cellar


<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Grape Sorting:</b>	manual
<b>Fermentation:</b>	stainless steel tank
<b>Disgorgement:</b>	Storage Time: 40 months
<b>Riddling:</b>	manual
<b>Maturing:</b>	bottle   40 month(s)
<b>Bottling:</b>	natural cork

## Data

<b>Wine Type:</b>	Sparkling wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	0.9 g/l
<b>Acid:</b>	5.5 g/l
<b>Drinking Temperature:</b>	8 - 10 °C

Weingut MALAT | Hafnerstraße 12 | 3511 Furth at Göttweig | Austria

+43 2732 82934

weingut@malat.at | www.malat.at |  | www.instagram.com/malat.weingut.hotel/ | www.malat.at/wp/shop/ | www.facebook.com/WeingutMalat/

**Aging Potential:** medium

## **Product Codes**

**EAN:** 9120008896199

Österreichs Erster Winzersekt.

Flaschengärung, handgerüttelt, keine Dosage.

Zitrusfrüchte, frisches Heu.

*Für Vorneweg, Mittendrin und Hintennach.*