



H·LENTSCH  
WEINGUT-TENUTA



### Speiseempfehlung

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

### Glasempfehlung

Champagnertulpe

### Serviertemperatur

6-8°C

# 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	2022
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	12,5% Vol.
Gesamtsäure	7,5 g/l
Restzucker	4,0 g/l
Zuckerfreie Extrakte	21,5 g/l