



KESSLER HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY

BRUT ★ MÉTHODE TRADITIONNELLE

KESSLER Hochgewächs ist die Prestigemarke der ältesten Sektkellerei Deutschlands. Dieser elegante, sortenreine Chardonnay brut reift rund 20 Monate auf der Hefe und wird nach der traditionellen Methode in sorgfältiger Handarbeit erstellt. Es ist der Sekt, mit dem die besonderen Momente des Lebens gefeiert werden.

Schon immer zählte KESSLER Hochgewächs zu den renommiertesten deutschen Sektmarken. So wurde KESSLER Hochgewächs zum Beispiel 1929 bei der legendären ersten Weltfahrt des Luftschiffs LZ127 »Graf Zeppelin« an Bord serviert. Später begeisterte sich Bundeskanzler Konrad Adenauer für diesen Sekt und ließ den Staatsgästen der Bundesregierung exklusiv KESSLER Hochgewächs servieren.

ÖKOLOGISCHE MERKMALE

FARBE Helles Perlmutt mit zarten grünen Reflexen **BUKETT** Feingliedriges Spektrum an Aromen wie Birne, Quitte, Apfel, untermalt von dezanten Blütennoten. Köhler, mineralische Anklänge und Nuancen von Mandel und Anis sind elegant in das Gesamtbild eingewoben **GESCHMACK** Sehr elegant und charmant, überzeugt durch eine feingliedrige und cremige Perlage. Im Nachhall dominieren die mineralischen Noten, die die perfekte Kombination zum Essen vorgeben **CUVÉE** Chardonnay 100% **HERKUNFT** Höhenlagen des Trentino (350 bis 700m ü.M.) **HERSTELLUNGSVERFAHREN** Methode traditionelle **LAGERZEIT AUF DER HEFE** Durchschnittlich 20 Monate **DOSAGE** Brut (11g/l) **SÄURE** 6,36g/l **ALKOHOL** 12,5% vol **VERSCHLUSS** Naturkork **FORMATE/ART.-NR.** Fillette 0,375 l/03020, Imperial 0,75 l /03010, Magnum 1,5 l/03030

»Für hochwertige Schaumweine gibt es kaum eine Rebsorte, die besser geeignet wäre als Chardonnay. Sie verleiht dem KESSLER Hochgewächs sein vielschichtiges Bukett, gibt ihm den frischen Geschmack und macht das fein ausbalancierte Zusammenspiel von Süße und Säure möglich.«

MARKUS KRIEG
ERSTER KELLERMEISTER KESSLER SEKT



KESSLER ist eine der wenigen Sektkellereien in Deutschland, die ihre historischen Wurzeln in der Champagne haben. Mit dem Wissen, das er als Mitinhaber eines der bedeutendsten Champagnerhäuser der Welt in Reims gesammelt hatte, gründete Georg Christian von Kessler (1787-1842) am 1. Juli 1826 in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands. Zugleich wies er dem Weinbau und der Industrialisierung Württembergs neue Wege. Dass Kesslers Gründung 190 Jahre später noch als erfolgreiches Unternehmen besteht, ist nicht zuletzt der exzellenten Produktqualität zu verdanken, die der Unternehmensgründer einst zum wesentlichen Merkmal und bestimmenden Wert der Marke KESSLER erklärt hatte.

KESSLER SEKT GMBH & CO. KG TELEFON +49 711 310593-40

GEORG-CHRISTIAN-VON-KESSLER-PLATZ 12-16 EMAIL BESTELLUNGEN@KESSLER-SEKT.DE

73728 ESSLINGEN AM NECKAR WWW.KESSLER-SEKT.DE