



Brut Grosse Reserve 2015



Dieser elegante Jahrgangssekt aus Chardonnay (75%) und Pinot Noir (25%) wird durch das traditionelle Flaschengärverfahren hergestellt und nach mehrjähriger Hefelagerung mit der Hand gerüttelt. Ein strukturierter und eigenständiger Repräsentant der „cool climate“ Stilistik mit feinem Mousseux.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Die Trauben zur Sektherstellung wurden Mitte September als erstes gelesen und aus mehreren Parzellen am Steinbügel selektioniert. Dabei war es wichtig, dass Säure und Reife genau am Punkt waren. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in Barriquefässern. Der Grundwein wurde im folgenden Frühjahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief. Der Wein blieb mehr als 3 Jahre in Kontakt mit der Hefe. Dann wurde er am Rüttelpult im Hofkeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert. Dabei erhielt er eine minimale Dossage aus einem reifen Viognier, damit er seine Eleganz voll ausspielen kann.

SPEISENEMPFEHLUNG

Toll als Aperitiv, zu den Klassikern wie Kaviar, Austern und Meeresfrüchte. Durch seinen minimalen Restzuckergehalt und seine Kraft passt er auch perfekt zu Fleisch, Wild und Geflügel sowie zu Käse. Eine interessante und lohnenswerte Kombination als Begleitung zu Sushi oder natürlich pur zu jeder Gelegenheit

Alk: 12,5% | **Säure:** 7,2 g/l | **Restzucker:** 9 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 11-13°C

Trinkreife: 2020-2025

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

