



## Brut Rosé Grosse Reserve 2016



Dieser elegante Rosé-Jahrgangssekt aus Pinot Noir und Zweigelt wird durch das traditionelle Flaschengärverfahren hergestellt und nach 4-jähriger Hefelagerung mit der Hand gerüttelt. Ein strukturierter und eigenständiger Repräsentant der „cool climate“ Stilistik mit feiner Perlage.

**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.

### VINIFIKATION

Die Trauben zur Sektherstellung wurden Mitte September als erstes gelesen und aus mehreren Parzellen der Ried Steinbügel selektiert. 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 ca. 4 Jahre in Kontakt mit der Hefe. Dann wurde er am Rüttelpult im Hofkeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Toll als Aperitif, zu den Klassikern wie Kaviar, Austern und Meeresfrüchte. Eine interessante und lohnenswerte Kombination als Begleitung zu Sushi oder natürlich pur zu jeder Gelegenheit.

**Alk:** 12,5% | **Säure:** 6,2g/l | **Restzucker:** 5g/l

**Empfohlene Trinktemperatur:** 11-13° C

**Trinkreife:** 2021-2026

AT-BIO-402  
Österreichische  
Landwirtschaft

