



V Brut Nature 2019



Dieser reinsortige Jahrgangssekt aus der seltenen Rebsorte Viognier ist vielschichtig, anregend subtil mit feiner lebendiger Perlage. Frische Exotik nach Maracuja, Mango, reifer Ananas. Viognierfülle. Knochentrocken, unterlegt mit natürlicher Fruchtsüße. Anregend, lang, gute Spannung, feine Kalkmineralik. Großes Reifepotential! Bereits jetzt sehr gut zu trinken.

Die Lage: Die Rebstöcke wurden 1995 in der Monopollage Ried Steinbügel ausgepflanzt. Ein Pionierprojekt für damalige Zeiten und vor allem für Österreich. Bis heute ist die weltweit legendäre an der nördlichen Côte du Rhône beheimatete Sorte „Viognier“ in Österreich nicht als Qualitätsrebsorte anerkannt. Die Ried 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. Diese Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur gewährleisten eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben.

VINIFIKATION

Die Trauben zur Sektherstellung wurden Mitte September 2019 als erste gelesen. Dabei war es wichtig, dass Säure und Reife genau am Punkt waren. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in kleinen Holzfässern. Der Grundwein wurde im folgenden Frühjahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief. Dann wurde er am Rüttelpult im barocken Hofkeller händisch abgerüttelt und im August 2022 degorgiert, dabei erhielt er eine minimale Dosage aus Viognier Stillwein 2021. Gefüllt wurden 1.700 Flaschen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Genuss in allen Lebenslagen: vor dem Essen, zum Essen oder danach und natürlich pur zu jeder Gelegenheit. Toll zu Klassikern wie Kaviar, Austern, Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel oder Kalb. Auch eine lohnende Begleitung zu Sushi oder Gemüse.

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

Empfohlene Trinktemperatur: 11-13°C

Trinkreife: 2022-2027

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

