

Brut Rosé Reserve Niederösterreich



Weingarten

Lage:	Ortslagen in Langenlois & Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200 m (Gumpoldskirchen) – 400 m (Langenlois)
Sorte:	60% Zweigelt, 30% Pinot Noir und 10% St. Laurent
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch

Weinjahr

2020 (70%): Der Sommer angenehm schön. Das Jahr begann trocken aber ab Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein.

Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben bis spät in den August gesund blieben. Die Handlese erfolgte in den ersten beiden Septemberwochen.

Reservejahrgänge (30%): Die Cuveé des Vorjahres mit 70% vom Jahrgang 2019 und anteilig zurück bis 2011.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten von 03.09. bis 22.09.2020
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (50 Liter Saft von 100 kg Trauben = Cuvée)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
1. Gärung Ausbau:	Spontan im Stahltank bei 18° - 22°, biologischer Säureabbau 4 Monate auf der vollen Hefe, nach Abzug im Jänner weiter Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate
2. Gärung Abgefüllt:	September 2021
Hefelager:	mind. 20 Monate
1. Degorgierdatum	Juni 2023
Dosage:	3 g/l
SO2 Zugabe:	15 mg/l nach dem 1. Abstich
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 6 & 18 Monaten nach Dégorgement



Verkostung

Schöne Schaumbildung, die lange anhält, entwickelt sich prächtig mit Luft, hefige Noten, spielt am Gaumen seine Stärke aus, dezente Frucht, feines Mousseux, weißer Nougat, Haselnusskuchen, wohliges Mundgefühl, wunderbar sanfte Säure, kommt einem Champagner schon sehr nahe. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Reifepotential:	ab Dégorgement 2 Jahre
Vegan:	Ja

Alkohol: **12 %**

Restzucker: **7,2 g/l**

Säure: **5,6 g/l**

Gesamt SO2: **22 mg/l**

