

Extra Brut Reserve NV Niederösterreich



Weingarten

| | |
|---------------|---|
| Lage: | Ortslagen in Langenlois, Zöbing, Schiltern, Gobelsburg |
| Seehöhe: | 250 – 400 m |
| Sorte: | 33% Pinot Noir, 25% Zweigelt, 17% Pinot Blanc, 15% Chardonnay, 10% Pinot Gris |
| Boden: | Löss, Gneis, Sedimente |
| Klima: | pannonisch, kühl |
| Ertrag ha: | 40 bis 50 hl / ha |
| Anbaumethode: | biologisch-dynamisch |

Weinjahr 2021

2021 (64%):

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuchähnliche Weinlese.

Reservejahrgänge (36%): 2020 (70%) bis 2011

Keller

| | |
|-------------------|---|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten von 13.09. bis 24.09.2021 |
| Maischestandzeit: | keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben) |
| Vorklärung: | Sedimentation 36 - 48 Stunden |
| 1. Gärung | Spontan im Stahltank bei 18° - 20°, biologischer Säureabbau |
| Ausbau: | 7 Monate auf voller Hefe, nach Abzug im Mai weiter im Stahltank auf der Feinhefe für weitere 2 Monate |
| 2. Gärung | |
| Abgefüllt: | 5. Juli 2022 |
| Hefelager: | mindestens 21 Monate |
| 1. Degorgierdatum | April 2024 |
| Dosage: | 3 g/l |
| Flaschenlagerung: | empfohlen zwischen 6 & 18 Monaten nach Dégorgement |



Verkostung

Einladende Schaumbildung mit feinen Perlen, erinnert an Germteig, Kletzen und getrocknete Datteln, mundfüllendes Mousseux, Apfelstrudel und Zitronenkuchen, knochentrocken mit knackiger Säure, ausgesprochen belebend und vital, mit langem zitronigen Nachhall, ein hochwertiger Schaumwein, prächtige Entwicklung im Glas.

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Universeller Speisenbegleiter, wunderbarer Aperitif

| | |
|--------------------|------------------------|
| Reifepotential: | ab Dégorgement 2 Jahre |
| Serviertemperatur: | 8° - 10°C |
| Vegan: | Ja |

Alkohol: **12 %**

Restzucker: **3,3 g/l**

Säure: **6,5 g/l**

Gesamt SO₂: **21 mg/l**

