

Extra Brut Reserve NV Niederösterreich



Weingarten

Lage:	Ortslagen in Langenlois & Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200 m (Gumpoldskirchen) – 400 m (Langenlois)
Sorte:	38% Zweigelt, 22% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 15% Pinot Gris, 10% Pinot Blanc, 3% St. Laurent
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch

Weinjahr 2019

Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel da „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes machen den Weinjahrgang 2019 zu einem der sehr, sehr Guten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten von 30.8. bis 21.09.2019
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
1. Gärung Ausbau:	Spontan im Stahltank bei 18° - 20°, biologischer Säureabbau 4 Monate auf voller Hefe, nach Abzug im Jänner weiter im Stahltank auf der Feinhefe für weitere 5 Monate
2. Gärung Abgefüllt:	Juli 2020
Hefelager:	27 Monate
1. Degorgierdatum	September 2022
Dosage:	2 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)

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



Alkohol: **12 %**

Restzucker: **2,1 g/l**

Säure: **5,6 g/l**

Gesamt SO₂: **22 mg/l**