

# Langenlois Blanc de Blancs

## Niederösterreich Große Reserve

### 2013 Brut Nature

#### Weingarten

Lage:	Ortslagen Langenlois
Seehöhe:	280 - 380 m (Langenlois)
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente (Ton und Sand)
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

#### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang September
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden

#### 1. Gärung

	Spontan im Stahltank bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 2 Monate

#### 2. Gärung

Abgefüllt:	30.6.2014
Hefelager:	mind. 48 Monate
1. Degorgierdatum:	Juni 2018
Dosage:	0 g/l
SO <sub>2</sub> Zugabe:	20 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe SO <sub>2</sub> 7 mg frei / 40 mg gesamt
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

#### Wein

Feiner österreichischer Winzersekt wird in Langenlois seit Jahrzehnten erzeugt. Eine Handvoll etablierter Sekthersteller der Stadt haben die Qualität der Kamptaler Schaumweine über Jahre aufgebaut und konsolidiert. Seit 1991 wurde und wird im Weingut ebenfalls Sekt nach der Methode der Klassischen Flaschengärung, produziert. Die Weine stammen aus Lagen in Langenlois und wurden nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Weinbauverbandes respekt produziert. Drei Schaumweine wurden bisher nach der „méthode traditionnelle“ - der klassischen Zweitgärung in der Flasche - produziert und dienen dazu, den Ruf von Langenlois als Sekthochburg zu festigen.

Verksotung:

#### Was sagt der Experte?

##### Stephan Reinhardt zum Langenlois Blanc de Blancs 2013

„Komplex und dicht, mit einer reduzierten Frucht und dem typischen Brioche-Duft, der die lange Reifung auf der Hefe verrät. Es ist kein fruchtiger Sekt, sondern ein wirklich terroir-betonter Schaumwein, der von einer faszinierenden Salzigkeit getragen ist. Das ist nicht jedermanns Sache.“, erklärte Reinhardt. „Wir haben es hier – wie bei großen Champagnern – mit einem Schaumwein zu tun, der Zeit braucht, um in seine Balance zu kommen.“ „Man sollte mit drei Jahren ab dem Degorgier Datum, das auf dem Rückenetikett angegeben ist, rechnen.“ attestiert Fred Loimer. „Idealerweise legt man die Grosse Reserve jetzt in den Keller und öffnet die Flasche frühestens zu Weihnachten 2020.“

Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C
Vegan:	ja

#### Daten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt g.U
Sorte:	Chardonnay 85%   Pinot blanc 8%   Pinot Gris 7%
Alkohol:	12 %
Restzucker:	3 g/l
Säure:	7,7 g/l
SO <sub>2</sub> Gesamt:	40 mg/l
Lesegradation:	16,5° KMW
EAN Code :	9120009727560
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Bio-Sekt   AT-BIO-402



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer  
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois  
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4 · [www.loimer.at](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)