

Late Release

# Langenlois Große Reserve Blanc de Blancs Brut Nature Niederösterreich 2014



## Weingarten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Chardonnay 60%   Pinot Blanc 25%   Pinot Gris 15%
Lage:	Ortslagen Langenlois   Seehöhe: 280 – 380 m (Langenlois)
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente (Ton und Sand)
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 20. und 26. September 2014
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
<b>1. Gärung</b>	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 9 Monate

## 2. Gärung

Abgefüllt:	17.12.2015
Hefelager:	mind. 90 Monate auf der Hefe
<b>1. Degorgierdatum:</b>	Mai 2023
Dosage:	0 (zero) g/l
SO2 Zugabe:	20 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe SO2 7 mg frei / 40 mg gesamt
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

## Wein

Feiner österreichischer Sekt 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.

Verkostung:	Intensive Schaumbildung, leuchtendes Strohgelb, edle Hefenoten nach Brioche, Haselnussgebäck, Bienenstich und Zwetschenfleck im Bukett; am Gaumen feinerliges Mousseux, druckvolle Frucht nach Orangengelee, Bratapfel, Nougat und Zwetschkuchen, kompromisslos trocken mit pikanter Säure, feiner Fruchtschmelz, cremige Textur, mineralische Substanz mit enormer Spannung, langer Zitronennachhall.
Speiseempfehlung:	passt wie Champagner zu Allem
Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

## Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	7,4 g/l
SO2:	frei 7 mg/L; gesamt 40 mg/l
Leseegradation:	16° bis 16,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut