

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 |
| 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 9 Monate |

2. Gärung

| | |
|---------------------------|--|
| Abgefüllt: | 17.12.2015 |
| Hefelager: | mind. 90 Monate auf der Hefe |
| 1. Degorgierdatum: | 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 Zwetschenkuchen, 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