

Gumpoldskirchen Große Reserve 2016

Blanc de Noirs Brut Nature Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Gumpoldskirchen
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Pinot Noir
Lage:	Ortslagen Gumpoldskirchen – Ried: Hausberg und Ried: Schwaben
Boden:	Maritime Sedimente (Ton und Sand) mit alpinen Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lesen:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 7. (Schwaben) und 10. (Hausberg)
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
1. Gärung	Spontan im Holzfass bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Holzfass auf voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 3 Monate im Stahltank

2. Gärung

Abgefüllt:	5. September 2017
Hefelager:	mind. 44 Monate auf der Hefe
1. Degorgierdatum:	April 2021
Dosage:	0 (zero) g/l
SO ₂ Zugabe:	15 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 21 mg/l
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

Wein

Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung.

Verkostung:	Kleinperlige Schaumbildung, goldgelb, feine Biskuitnote, reifer Obstkorb, Bienenstich, Germknödel mit Powidl, herrliches Mousseux, seidige Textur, wunderbar trocken, balancierte Säure, reife Äpfel mit Schalen, Zwetschken, Haselnusskekse, wertig und edel, mineralischer Grip, kommt einen Top-Champagner mit Pinot-Dominanz schon sehr nahe, Zitronenkuchen klingt lange nach.
-------------	---

Speiseempfehlung:	passt zu allen Speisen
Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	5,8 g/l
SO ₂ :	frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 21 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut