

Gumpoldskirchen Große Reserve NV

Blanc de Noirs Brut Nature Niederösterreich



Weingarten

Jahrgang:	2018: 70%, 2019: 30%
Herkunft:	Gumpoldskirchen
Qualitätsstufe:	Sekt Austria Große Reserve Niederösterreich g.U Gumpoldskirchen
Sorte:	73% Pinot Noir 15% St. Laurent 12% Zweigelt
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

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 15. August 2018 und am 28. August 2019
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:	2018: im kleinen Holzfass auf voller Hefe für 12 Monate und auf der Feinhefe für weitere 8 Monate im großen Holzfass 2019: im kleinen Holzfass auf voller Hefe für 12 Monate und 8 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
2. Gärung	
Abgefüllt:	20.08.2020
Hefelager:	mind. 36 Monate auf der Hefe
1. Degorgierdatum:	September 2023
Dosage:	0 (zero) g/l
SO2 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 Degorgierung



Verkostung

Kleinerperlige Schaumbildung, die minutenlang nachperlt, goldgelb, graziler Duft, Haferkekse, Kletzenbrot, Zuckermelone; mundfüllendes Mousseux, substanzreich, zarte Extraktsüße, balancierte Säure, am Gaumen vielschichtige und feingliedrige Aromatik, Apfelkompott, Zwetschkenfleck, getrocknete Datteln, Mandeln, ruhig und lang, delikater Zitrusnachhall, idealer Bankettwein vom Aperitif bis zum Käsebuffet. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

passt zu allen Speisen

Reifepotential:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Vegan:	Ja

Alkohol: **12 %**

Restzucker: **0,8 g/l**

Säure: **6,4 g/l**

Gesamt SO2: **28 mg/l**

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



BIOWEIN AT-BIO-402
Lacoin Institut

