

# Langenlois Große Reserve 2016

## Blanc de Blancs Brut Nature Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Chardonnay 77%   Pinot Blanc 19%   Pinot Gris 4%
Lage:	Ortslagen Langenlois   Käferberg, Vögerl, Neuberg
Boden:	Löss (Neuberg), Gneis, Sedimente (Ton und Sand; Schotter) Käferberg, Vögerl
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 14. September (Käferberg, Vögerl), 16. September (Neuberg)
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 3 Monate im Holzfass

### 2. Gärung

Abgefüllt:	5.9.2017
Hefelager:	mind. 44 Monate auf der Hefe
<b>1. Degorgierdatum:</b>	April 2021
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 12 mg/l
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:	Feinperlige Schaumbildung, die lange und gemütlich nachperlt, intensive Hefenoten, Biskuit und Apfelschalen, grüne Nüsse, vollmundiges Mousseux, Bratäpfel, Zitronenschnitten und Haselnusskekse, elegante Extraktsüße mit delikater Säure, agile Süße-Säure-Spannung, erfrischende Zitrusnoten klingen lange nach, ist einem großen Champagner zum Verwechseln ähnlich, die offene Flasche behält im Kühlschrank locker 2 Tage ihr Mousseux.
-------------	---

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

### Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	6,0 g/l
SO2:	frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 12 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut