

# Langenlois Große Reserve NV

Blanc de Blancs Brut Nature Niederösterreich



## Weingarten

Jahrgang:	2018: 53%, 2019: 47%
Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Sekt Austria Große Reserve Niederösterreich g.U Langenlois
Sorte:	60% Chardonnay, 36% Pinot Blanc, 4% Pinot Gris
Lage:	Ortslagen Langenlois, Steinberg und Hasel
Boden:	Maritime Sedimente (Ton und Sand) mit alpinen Kalkschotter und Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch, nach respekt BIODYN

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 21. und 25. September 2018 und am 6. September 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°, bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	2018: im Holzfass auf voller Hefe für 12 Monate und weiters auf der Feinhefe im Stahltank für 8 Monate, 2019: im Holzfass auf voller Hefe für 12 Monate und weiters auf der Feinhefe im großen Holzfass für 8 Monate
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

Intensive feinperlige Schaumbildung, die lange anhält, feine Briochenoten, Nusskipferl, Apfelschalen und Traubenkerne im Bukett; am Gaumen feinstes Mousseux, sehr elegant und zielstrebig, Zitronensorbet, Birnen und Quitten, druckvolle Frucht, knackige Säurespannung, wunderbar trocken und strukturiert, erfrischender Abgang, langer edler Nachhall mit salzigen Anklängen, großartiger Sekt, der mit großen Champagner mithalten kann!

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

Fisch und Meeresfrüchte

Reifepotential:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Vegan:	Ja

Alkohol: **12 %**

Restzucker: **0,7 g/l**

Säure: **6,3 g/l**

Gesamt SO2: **18 mg/l**

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



BIOWEIN AT-BIO-402  
Lacon Institut



NACHHALTIG  
AUSTRIA

