

Extra Brut Reserve

Art. Nr.: 24188

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Zweigelt, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

Alkoholgehalt: 12 %

Bodentyp: Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter

Vinifizierung/Ausbau: Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten in der 2. und 3. Septemberwoche 2016; Maischestandzeit: keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben); Vorklärung: Sedimentation 36 - 48 Stunden; 1. Gärung: Spontan im Stahltank bei 18° - 20°, biologischer Säureabbau; Ausbau: 4 Monate auf voller Hefe, nach Abzug im Jänner weiter im Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate; 2. Gärung: Abgefüllt: Juni 2017; Hefelager: 18 Monate; 1. Degorgierdatum: Dezember 2018; Dosage: 2 g/l; SO₂ Zugabe: 20 mg/l nach Säureabbau; 15 mg/l bei Dégorgement;

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,1 g

Süße: Extra Brut

Restzucker: 2,6 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93-96

Falstaff: 94-96

James Suckling: 99100

Speiseempfehlung:

Dessert: Fruchtessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 27.10

Verkostnotiz

Strahlendes Grüngelb, in der Nase Germteig, Kletzen und getrocknete Datteln, mundfüllendes Mousseux, Apfelstrudel und Zitronenkuchen, am Gaumen knackige Säure, ausgesprochen belebend und vital, mit langem, zitronigem Nachhall.