



## SEKT BRUT RESERVE *biologisch* RIESLING & GRÜNER VELTLINER 2018

Die mit größter Sorgfalt handverlesenen Trauben aus Röschitz werden mit einer Ganztraubenpressung auf den wunderbaren Weg zur Sektwerdung vorbereitet. Nach einer Zeit der Ruhe wird der Grundwein zur zweiten Gärung nach der Méthode traditionnelle geführt, darf dann 20 Monate ruhen und wird immer wieder von Hand gerüttelt. Das Ergebnis – ein feinmoussierender Sekt Brut Reserve, der sein Terroir widerspiegelt und mit Frische und Eleganz den Genießer verwöhnt.

### IM WEINGARTEN

Rebsorten:	50% Riesling & 50% Grüner Veltliner	Jahrgang: 2018	Qualitätsstufe:	Sekt g.U. Reserve
Boden:	50% Granit, 50% Löss			
Alter der Rebstöcke:	25 - 30 Jahre		Seehöhe:	300 - 320 m
Weinlese:	Handlese am 10. September 2018			

### IM KELLER

Pressvorgang:	pneumatisch – Ganztraubenpressung, max. 50% Ausbeute
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse
Schwefelung Maische:	keine
Schwefelung Most:	keine
Gärung:	
Gärbehälter:	Edelstahltank
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert
Dauer:	9 Tage
Lagerung auf Vollhefe:	12 Wochen
Lagerung auf Feinhefe:	5 Monate im Edelstahltank
Abfüllung für 2. Gärung:	16.5.2019
Degorgiert:	am 9.12.2020

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499573 0
Restzucker:	2,5 g/l	EAN-Karton:	900563499572 3
Säure:	4,8 g/l		
SO <sub>2</sub> gesamt:	120 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> frei:	10 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	10 - 15 Jahre	optimale Trinktemperatur:	8 – 10°
Speisenempfehlung:	Passt als Aperitif, zu Brötchen und leichten Snacks aber auch zum Fisch oder Austern und Sushi.		



### WEINBESCHREIBUNG

Glänzendes Strohgelb, feines, angenehmes Mousseux, im Duft Biskuit, Marillenkuchen, reifer Golden Delicious, am Gaumen extraktreich, Marillenfrucht, cremig, ausgewogene Säurestruktur, fruchtig und weich im Nachhall. Großes Reifepotenzial.

