



Graf Hardegg Brut Rosé 2013

Art. Nr.: 2354813

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2013

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2022

Bodentyp: Der Steinbügel, die beste Lage des Weinguts, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden, der sehr kalkhaltig ist.

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben zur Sektherstellung wurden Mitte September als erstes gelesen und aus mehreren Parzellen am Steinbügel selektioniert. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in Barriquefässern. Der Grundwein wurde im folgenden Frühjahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief. Der Wein blieb ca. 3 Jahre in Kontakt mit der Hefe. Dann wurde er am Rüttelpult im Hofkeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

Kategorie: Schaumwein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,2 g

Süße: Brut

Restzucker: 4 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 18.90

Verkostnotiz

Elegantes Lachsrosa, feine Perlage, in der Nase vielfältige Waldbeeraromen, etwas Brioche, am Gaumen saftig nach Kirschen, sehr gut strukturiert, frische, knackige Säure.