



Brut Rosé Reserve

Art. Nr.: 24189

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Sankt Laurent, Zweigelt

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 Saft von 100 kg Trauben); Vorklärung: Sedimentation 36 - 48 Stunden; 1. Gärung: Spontan imahltank bei 18° - 22°, biologischer Säureabbau; Ausbau: 4 Monate auf der vollen Hefe, nach Abzug im Jänner weiter Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate; 2. Gärung; Abgefüllt: Juni 2017; Hefelager: mind. 18 Monate; 1. Degorgierdatum: Dezember 2018; Dosage: 3 g/l; SO2 Zugabe: 20 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung eine kleine Zugabe

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,6 g

Süße: Brut

Restzucker: 2,8 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 93

James Suckling: 90

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 24.90

Verkostnotiz

Zartes Rosé, in der Nase Fruchtnoten von Zwetschken und Kirschen, am Gaumen feines Mousseux, weißer Nougat, Haselnusskuchen, wohliges

