

Sekt Große Reserve extra brut 2017



Verfügbar in
0,75 l

Für den neuen Jahrgang unserer Großen Reserve Extra Brut haben wir uns extra viel Zeit genommen – der Sekt lag nicht nur die geforderten 36, sondern Gleich 42 Monate auf der Hefe.

BESCHREIBUNG

Auf die Handlese mit maximal 35 Zentimetern Schütthöhe folgte die Pressung mit 50 % Ausbeutesatz. Und auf die Gärung und den biologischen Säureabbau die sechsmonatige Lagerung im großen Holzfass und schließlich die 42 Monate währende Reifung in der Flasche. Der Sekt wurde im März 2022 degogiert und kann viele Jahre im Keller bleiben.

KOSTNOTIZ

Der sortenreine Chardonnay-Sekt für besondere Anlässe hat eine kühle aber ausgewogene Frucht und erinnert im Duft an Marillen und Ringlotten. Ein filigraner Ausdruck – dezente Briochenoten und Anklang von Blütenhonig. Saftig, elegant und mineralisch!

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Herkunft Niederösterreich
Boden Löss

REBSORTEN

100 % Chardonnay

LESE

Anfang September 2017 mit 16° KMW
und 10,5 g/l Säure

PRESSUNG

50% Ausbeute für Sektgrundwein

1. GÄRUNG

im kleinen Holzfass mit biologischen Säureabbau

VERSEKTUNG

August 2018

2. GÄRUNG

Traditionelle Flaschengärung - handgerüttelt

DEGORGIEREN

ab März 2022

ANALYSE

Alkohol 12,0 % vol
Säure 6,3g/l
Restzucker 4,2 g/l

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at