

Brut Rosé - Reserve -



Die Zweigelt Trauben für unseren Brut Rosé Reserve wachsen in der Riede Hasel, deren Boden ein tiefgründiger Löss mit Kalkanteil ist. Das sind beste Voraussetzungen für einen Sekt mit eigenständigem Terroir. Zwiebschalenfarbig, wenig Aroma mit einem Hauch von Beeren. Er besticht durch sein feines Mousseux und durch seine fruchtige Eleganz.



Name	Brut Rosé Reserve
Rebsorte	Zweigelt
Jahrgang	NV
Ursprungsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Riede	Hasel
Boden	Tiefgründiger Löss
Alter der Rebstöcke	Setzjahr 1992
Bepflanzung	ca. 4000 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Erste Septemberwoche 2015
Vinifizierung	In kleinen Traubenkisten gelesen, Ganztraubenpressung, 1. Gärung in 300-lt, 600-lt, und 2500-lt- Holzfässern, langer Hefekontakt, gefüllt und Beginn der Flaschengärung im Mai 2017
Ausbau	Längst möglicher Hefekontakt in der Flasche, nach Bedarf wird degorgiert.
Mostgewicht	15.5° KMW
Alkohol in % vol	12,5
Säure in g/l	6,0
Restzucker in g/l	5,0
Trinktemperatur	10 ° Celsius

Über die Lage: Im Herzstück der Riede Hasel befinden sich unsere Weingärten (Mitterhasel). Die Neigung dieser Riede erstreckt sich nach Süden. Im Hasel findet man sehr tiefgründige, kalkhaltige Lössböden, die eine ideale Wasserversorgung des Rebstocks gewährleisten. Auch vor Generationen wusste man, dass hier hohe Qualitäten heranwachsen. Überlieferungen besagen –„der kein Hasel hat, der kriegt auch kein Weib!“

PRICKELNDE GAUMENFREUDE!