

# Brut

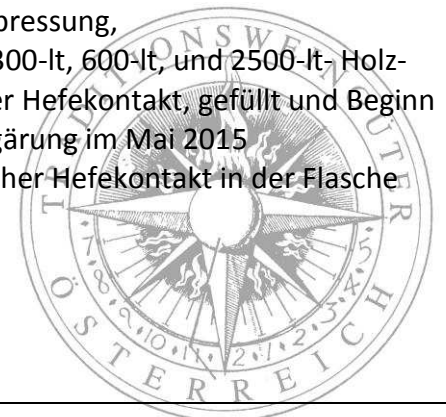


In unseren Brut vereinen wir streng ausgewählte Rebsorten, welche gemeinsam den Charakter unseres Cuvées ausmachen. Die erste Gärung erfolgt in 300 - 2500 Liter Eichen Fässern, nachdem er nach seinem 12 monatigen Feinhefelager im Fass noch eine zusätzliche malolaktische Gärung macht.

Erst die zweite Gärung erfolgt in der Flasche. Der fertig vergorene Sekt reift anschließend für 12 Monate tief in unserem Keller unter dem Gaisberg.



Name	Brut
Rebsorten	1/3 Grüner Veltliner 1/3 Pinot Noir 1/3 Chardonnay & Weißburgunder
Jahrgang	2014
Ursprungsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Riede	Hasel, Stangl, Offenberg
Boden	Tiefgründiger Löss, Kalk, Schotter
Alter der Rebstöcke	Setzjahr 1992
Bepflanzung	ca. 4000 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Erste Septemberwoche 2014
Vinifizierung	In kleinen Traubenkisten gelesen, Ganztraubenpressung, 1. Gärung in 300-lt, 600-lt, und 2500-lt- Holz- fässern, langer Hefekontakt, gefüllt und Beginn der Flaschengärung im Mai 2015
Ausbau	Längst möglicher Hefekontakt in der Flasche
Mostgewicht	15.5° KMW
Alkohol in % vol	12,5
Säure in g/l	6,0
Restzucker in g/l	6,0
Trinktemperatur	10 ° Celsius



Sein filigranes Mousseux und fein-fruchtiges Bouquet machen unseren Brut zu einem optimalen Begleiter für schöne Stunden mit Familie und Freunden.

**PRICKELNDE LEBENSFREUDE !**