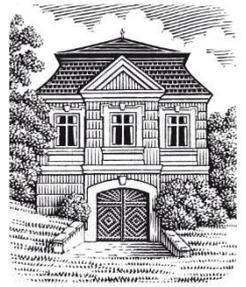


# Brut Reserve

TOPF



<b>Rebsorten</b>	1/3 Grüner Veltliner 1/3 Blauburgunder 1/3 Chardonnay & Weißburgunder
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Ursprungsland</b>	Österreich
<b>Weinbauregion</b>	Niederösterreich
<b>Weinbaugebiet</b>	Kamptal
<b>Riede</b>	Hasel, Stangl, Offenberg
<b>Boden</b>	Tiefgründiger Löss, Kalk, Schotter
<b>Setzjahr</b>	1992
<b>Bepflanzung</b>	ca. 4.000 Stöcke/Hektar
<b>Lesezeitpunkt</b>	erste Septemberwoche 2014
<b>Vinifizierung</b>	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 2015
<b>Ausbau</b>	Längst möglicher Hefekontakt in der Flasche
<b>Mostgewicht</b>	15,5° KMW
<b>Alkohol in %</b>	12,5
<b>Säure in g/l</b>	6,0
<b>Restzucker in g/l</b>	8,0
<b>Trinktemperatur</b>	10°C

