

Brut Reserve

TOPF



Rebsorten	1/3 Grüner Veltliner 1/3 Chardonnay & Weißburgunder 1/3 Pinot Noir
Jahrgang	NV
Ursprungsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Riede	Hasel, Stangl, Offenberg
Boden	Tiefgründiger Löss, Kalk, Schotter
Setzjahr	1992
Bepflanzung	ca. 4,000 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	erste Septemberwoche
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 2015

Ausbau Längst möglicher Hefekontakt in der Flasche

Mostgewicht	15,5° KMW
Alkohol in %	12,5
Säure in g/l	6,0
Restzucker in g/l	8,0
Trinktemperatur	10°C



TOPF



BRUT
Reserve

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG, HANDGERÜTTELT
TOPF GENERATIONEN · NIEDERÖSTERREICH