



## Extra Brut Reserve

Art. Nr.: 24188

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Zweigelt, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Bodentyp:** Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter

**Vinifizierung/Ausbau:** Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten in der 2. und 3. Septemberwoche 2016; Maischestandzeit: keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben); Vorklärung: Sedimentation 36 - 48 Stunden; 1. Gärung: Spontan imahltank bei 18° - 20°, biologischer Säureabbau; Ausbau: 4 Monate auf voller Hefe, nach Abzug im Jänner weiter im Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate; 2. Gärung: Abgefüllt: Juni 2017; Hefelager: 18 Monate; 1. Degorgierdatum: Dezember 2018; Dosage: 2 g/l; SO<sub>2</sub> Zugabe: 20 mg/l nach Säureabbau; 15 mg/l bei Dégorgement;

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,1 g

**Süße:** Extra Brut

**Restzucker:** 2,6 g

### Bewertung:

**Robert Parker Wine Advocate:** 93

**Falstaff:** 94

**James Suckling:** 91

### Speiseempfehlung:

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** DIAM-Kork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 27.10**

### Verkostnotiz

Strahlendes Grüngelb, in der Nase Germteig, Kletzen und getrocknete Datteln, mundfüllendes Mousseux, Apfelstrudel und Zitronenkuchen, am Gaumen knackige Säure, ausgesprochen belebend und vital, mit langem, zitronigem Nachhall.