



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Bründlmayer Blanc de Blancs 2014

Langenlois Grosse Reserve – Extra Brut



Die Chardonnay-Trauben für den Blanc de Blancs Jahrgangssekt 2014 wurden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen um Langenlois, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen. Nur blitzsaubere Früchte wurden in kleine Kistchen geerntet und im Keller sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wurde nur das Herzstück der Pressung verwendet. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfand. Im Anschluss wurde der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer), in gebrauchte 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen und lagerte dort rund 8 Monate.

Der Grundwein wurde im Sommer des folgenden Jahres auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchlief. Der Jungsekt blieb 110 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde er in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

In den traditionellen Herkunftsgebieten gelten besonders trocken gehaltene Schaumweine als Service an eine steigende Anzahl von Liebhabern, die gerne dem Purismus frönen. Mehr noch als beim klassischen Brut mit seiner feinen Dosage, die den Geschmack abrundet und bereichert, spiegelt der Blanc de Blancs den Charakter des kühlen Jahrgangs 2014, der Trauben und der Böden.

Kostnotiz:

Komplexes Aroma, ziselierend, reife Zitrusfrucht, Granny-Smith Apfel, Toastbrot, gebratene Mandeln; feinstes Mousseux, persistente, animierende Säure, Salzigkeit, straffes Gerüst, das am Mittelgaumen durch einen dichten Fruchtschmelz von reifen, grünen Äpfeln ausgefüllt wird. Kompakt und kernig. Langatmiges, feines Finale mit irrsinniger Länge.

Kategorie: Österr. Sekt Große Reserve
Gebiet: Niederösterreich g.U., Langenlois
Bodenbeschaffenheit: Mischböden
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SO

Rebsorte: Chardonnay
Ausbau: Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Alkohol: 12 %vol.
Säure: 7,7 g/l
Restzucker: Extra Brut

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisenempfehlung: Austern, Tapas, Antipasti, Garnelenspieße, Lachstartar, Fisch, Geflügel
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl