

## Bründlmayer Blanc de Blancs Extra Brut Reserve



Die Chardonnay-Trauben für den Blanc de Blancs werden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen. Säure und Reife sind genau am Punkt. Das Rebmaterial wird in kleine Kistchen gelesen und im Keller sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Nach der Gärung wird der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer), in gebrauchte (2- bis 3-jährige) 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen.

Der Grundwein wird im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchläuft. Der Jungsekt bleibt mindestens 36 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird 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 der Trauben und der Böden.

### Kostnotiz:

Vielschichtiges Bouquet, frische grüne Äpfel, Blüten-Nektar und reife Limonen mit leicht getoasteten Brioche-Noten, persistente Perlage, ein eleganter Säurebogen voll salziger Frische liefert einen lebendigen Einstieg am Gaumen und bildet das Rückgrat, sehr dicht und kompakt, erneut Anklänge an reife grüne Äpfel, reichhaltig und dabei fein strukturiert, reintönig und geradlinig mit einem anhaltenden, erfrischenden Finale.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich g.U.

**Lage:** -

**Bodenbeschaffenheit:** Mischböden

**Seehöhe:** 260 – 380 m

**Ausrichtung:** SO

**Rebsorten:** Chardonnay

**Ausbau:** Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12 %vol.

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** extra brut

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisempfehlung:** Austern, Tapas, Antipasti, Garnelenspieße, Lachstartar, Fisch, Geflügel

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl – 150cl