

Bründlmayer Blanc de Noirs 2016

Extra Brut Reserve

Die für diesen Blanc de Noirs verwendeten Pinot Noir-Trauben stammen Großteils vom Loisium-Weingarten, der sich gleich in der Nähe unseres Heurigenhofs befindet, wie auch vom Holzweg, einer Lage oberhalb des Dechants. Die Rebstöcke dieser meist süd- bzw. süd-östlich ausgerichteten Weingärten, stehen auf kalkreichem Untergrund.

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- und einige 300-Liter-Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen und lagerte dort rund 18 Monate.

Der Grundwein wurde im Frühjahr 2018 auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchlief. Der Jung-Sekt verblieb mindestens 45 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde er je nach Bedarf in unserem Reifekeller händisch ‚abgerüttelt‘ und degorgiert.

In den traditionellen Herkunftsgebieten gelten besonders trocken gehaltene Schaumweine als Service an eine steigende Anzahl von Fans die gerne dem Purismus frönen. Mehr noch als beim klassischen ‚Brut‘ mit seiner geheimen Dosage, die den Geschmack abrundet und bereichert, spiegelt der ‚fein ziselierte‘ Blanc de Noirs den Charakter der Böden, der selektierten Trauben und des kühlen Jahrgangs 2016 wieder.

Kostnotiz:

Helles, leuchtendes Goldgelb, feines, anhaltendes ‚Mousseux‘; blitzsauber, zeigt ein dicht verwobenes Bouquet, viele helle Blütenaromen (Schlüsselblume, Akazie), begleitet von jugendlicher Hefewürze und dezenten Brioche-Anklängen, öffnet sich mit einem Hauch von Zitrus, Blütenhonig und eleganten rotbeerigen Noten; feingliedrig und vielschichtig, zunächst cremig, dann sehr frisch und saftig, ein Hauch „Butterkipferl“ und im langen Nachhall viel Würze. Wirkt wie aus einem Guss, schon in seiner Jugend noble Harmonie bei großer Trinkfreude.



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet & Kategorie: Niederösterreich g.U.

Bodenbeschaffenheit: Mischböden

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: SO

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: Extra Brut

Serviertemperatur: 8 – 10° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl