

Bründlmayer Blanc de Noirs 2015

Langenlois Grosse Reserve – Extra Brut

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. Hauptsächlich süd- bzw. südöstlich ausgerichtete Weingärten, dessen Rebstöcke auf kalkreichem Untergrund stehen.

Nur blitzsaubere Früchte werden in kleine Kistchen geerntet und im Keller sehr schonend gepresst. Für diesen Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Im Anschluss wird 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 2017 auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchläuft. Der Jungsekt bleibt mindestens 35 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 Noirs den Charakter des fantastischen Jahrgangs 2015, der Trauben und der Böden.

Kostnotiz:

Helles, leuchtendes Goldgelb, feines anhaltendes Mousseux; blitzsaubere Nase, fein verwobenes Bouquet, viele helle Blütenaromen (Schlüsselblume, Akazie), begleitet von jugendlicher Hefewürze und Brioche-Anklängen, öffnet sich mit einem Hauch von Zitrus, Blütenhonig und ganz dezenten rotbeerigen Noten; harmonisch 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.

Langenlois Große Reserve

Bodenbeschaffenheit: Mischböden

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: SO

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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 – 300cl