

Bründlmayer Brut Nature 2017

Blanc de Blancs, Langenlois Grosse Reserve

Der Chardonnay für den Blanc de Blancs Brut Nature wurde im September 2017 sorgfältig ausgelesen. Säure und Reife waren in perfekter Balance. Die Trauben stammten aus Südost- (Spiegel) und Westhängen (Steinberg) mit zum Teil kalkreichen Böden. Sie wurden von Hand in kleine Kistchen gelesen und im Keller langsam und sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wurde nur das Herzstück (die Cuvée) der Pressung verwendet.

Die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau erfolgten im Edelstahltank. Im folgenden Frühjahr wurde der Grundwein von der Vollhefe abgezogen und unter Beigabe von etwas Zucker und Hefe gefüllt, um die traditionelle Flaschengärung zu durchlaufen. Der resultierende Rohsekt ruht seither in unserem historischen Reifekeller auf der Hefe. In unserm Sekt-Rüttelhaus wurden Ende Oktober 2020 die ersten Flaschen händisch abgerüttelt und ohne Schwefelgabe und Versanddosage degorgiert.

In den traditionellen Herkunftsgebieten gelten besonders trockene und naturbelassene Schaumweine als Spezialitäten für 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, transportiert der Blanc de Blancs Brut Nature den Charakter der Trauben, der Reifung und der Böden.

Kostnotiz:

Vielschichtiges Bouquet, reife Äpfel, Honigblüten, Zitrone mit leicht getoasteten Brioche- und Haselnuss-Noten, persistente Perlage, ein eleganter Säurebogen voll salziger Frische liefert einen lebendigen Einstieg am Gaumen und bildet das Rückgrat, trocken, dicht und kompakt, viel Spiel, erneut Anklänge an reife grüne Äpfel, fein strukturiert, reintönig und geradlinig mit einem anhaltenden, erfrischenden Finale.



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet & Kategorie: Niederösterreich g.U.

Langenlois Große Reserve

Bodenbeschaffenheit: Mischböden

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: SO

Rebsorten: Chardonnay

Ausbau: Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: brut nature

Serviertemperatur: 8 – 10° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl