

Bründlmayer Extra Brut

Die Trauben zur Sektherstellung 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 Rebmateriale 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 die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Dieser Jungsekt bleibt längere Zeit 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 Extra Brut den Charakter der Trauben und der Böden.

Kostnotiz:

Ganz feinperliges Mousseux, Zitronenmelisse und Salbei, erfrischend und subtil zugleich, etwas Brioche im Hintergrund, aber auch satte Marillenfrucht, sehr apartes Entree; rund und fleischig, druckvoll und balanciert, die hellen Frucht nuances bleiben voll erhalten, glockenklar und detailverliebt, Biskuit und Haselnuss, dabei reichhaltig und cremig, elegant und ausgewogen, alles im Lot, steuert seinem ersten Höhepunkt entgegen. (Viktor Siegl)



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Mischböden
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SO
Rebsorten: Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay
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