



Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2021

Brut Reserve

Jahrgang: 2021

Sorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 9,4g (brut)

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

A la Carte: 93 Punkte

Gault Millau: 92 Punkte

Die Trauben zur Sektherstellung wurden anfangs September ausgelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank.

Ganz nach der „Méthode Traditionnelle“ wurde der Grundwein, es kamen Zucker und Hefe dazu, im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief.

Der Wein blieb mindestens 36 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss degorgiert.

Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und mit Zugabe einer Dosage ist der Blanc de Blancs 2021 sehr harmonisch und ausbalanciert.



Verkostungsnotiz:

Mittleres Gelbgrün, silberfarbene Reflexe, zartes Mousseux. Feine Birnenfrucht, etwas knadierte Zitruszesten, ein Hauch von Brioche, floraler Touch, einladendes Bukett.

Saftig, gute Komplexität, zarte Extraktsüße nach Mango, trinkanimierender Stil. Nougat im Finish, vielfältig einsetzbar.

(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: der Sekt wird auf der Hefe gelagert und immer frisch degorgiert. Wir empfehlen den Sekt innerhalb von zwei Jahren ab Kauf zu genießen.

Serviertemperatur: 5-6° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenen.