

Sekt Roter Traminer Brut BIO

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria
Riede: Saubergen
Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe

Alkohol: 12,5 vol. % brut

Ausbau: Flaschengärung
Degorgierung: Dezember 2025 / 0,75 l

Trinktemperatur: 6 ° C
Trinkreife: bis 2040

Weinbeschreibung:

Eine absolute Rarität unter den österreichischen Sortensekten.
Angenehmer Duft nach Rosenblüten, am Gaumen schmelzig mit fruchtsüßer Textur.
Die feine Perlage bindet die Aromen glockenklar ein.

Lage:

Saubergen – gleich hinter der Kellergasse gelegen - leichter Hang Richtung
Hochleithenwald, kurze Zeilen, Lehm/Löss bietet ideale Voraussetzungen für den Roten
Veltliner.

Weingarten:

Mittlerer Anschnitt, qualitätsfördernde Laubarbeiten nach der Blüte, Entblättern der
Traubenzone, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse.

Vinifikation:

Ernte der ersten Roten Traminer Trauben, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im
Edelstahltank, Klärung des Weines Ende Dezember, 2. Vergärung – Flaschengärung Ende
Jänner 2022, Lagerung auf der Feinhefe, Degorgierung im Dezember 2025.

Speiseempfehlung:

In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure als Aromaverstärker. Ein Traminersekt
ist natürlich sehr speziell: Unsere Speiseempfehlung ist Gänse- und Entenleber sowie zu
allen intensiven Weichkäsesorten. Passt aber auch sehr gut zu intensiven exotischen
Gerichten und kräftigen Fleischterrinen.

Tipp: Salzburger Nockerl

Zum Wohl!

