

Sekt Roter Muskateller Brut BIO



Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 13 vol. % brut

Ausbau: Flaschengärung

Degorgierung: Februar 2021 / 0,75 l

Trinktemperatur: 7 ° C

Trinkreife: bis 2026

Weinbeschreibung: Helles Gelbgrün - feinperliges Mousseux, intensiver Muskatduft und Weingartenpfirsich; Saftig, feiner Honigtouch, frisch und strukturiert, mineralischer Nachhall. Unschlagbar als Aperitif oder zu Vorspeisen!

Lage: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald. Dieser speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten: mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, Traubenhalbierung, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse

Vinifikation: Ernte der ersten Roter Muskateller Trauben, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im Edeltank, Klärung des Weines Ende Dezember, 2. Vergärung – Flaschengärung und Lagerung auf der Feinhefe bis Ende Jänner 2021. und Degorgierung im Februar 2021

Speiseempfehlung: In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure als Aromenverstärker. Bewährte kulinarische Partner zu trockenen Schaumweinen sind geräucherte Speisen, von Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling und auch Fingerfood. Helles Fleisch und Geflügel sind auch zum Sekt zu empfehlen.

Zum Wohl!