

Sekt Große Reserve

Extra Brut
2019



Verfügbar in
0,75 l

Für den vierten Jahrgang unserer Großen Reserve Extra Brut konnten wir im großen Jahrgang 2019 wieder auf hervorragendes Traubenmaterial zurückgreifen, das sehr früh im September in unserer Riede Tiefenthal per Hand gelesen wurde.

HERSTELLUNG

Beim Pressen haben wir nur unversehrte ganze Trauben ohne vorheriges Abbeeren oder Quetschen und davon nur die ersten Chargen der Pressung – das sogenannte . Herzstück verwendet. Für die Flaschengärung gaben wir unserem Sekt diesmal 40 Monate Zeit, in der er in einer kühlen, dunklen Kellerröhre in absoluter Ruhe heranreifen konnte. Degorgiert wurde er im November 2025.

KOSTNOTIZ

Der sortenreine Chardonnay-Sekt hat eine pikant und duftige Nase nach frischen Wiesenblüten und weißer Apfelfrucht. Am Gaumen präsentiert er sich knackig mit frischem Säurebogen sowie feiner Frucht und Würze. Mineralischer Abgang mit Kernobstnuancen und subtile Länge.

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Herkunft Niederösterreich
Boden Löss

REBSORTEN

100 % Chardonnay

LESE

Erste Septemberwoche 2019

PRESSUNG

50% Ausbeute für Sektgrundwein

1. GÄRUNG

im kleinen Holzfass mit biologischen Säureabbau

VERSEKTUNG

September 2020

2. GÄRUNG

Traditionelle Flaschengärung - handgerüttelt

DEGORGIEREN

November 2025

ANALYSE

Alkohol	12,0 % vol
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,7 g/l

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at