

ROSE BRUT RESERVE

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

feingliedrig & schmeichelnd; feines Mousseux, erdig
verwobene rote Beeren, Brioche; ultra brut & **Finesse**



Bauch bekennt Farbe: lachsrosa = himmelblau



Jahrgang	2014
Rebsorte	Pinot Noir
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark
Großlage	Steirisches Vulkanland Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
Rieden	Eichholz
Bodenbeschaffenheit	Lehmyger Schluff, schwach schottrig, humos
Alter der Rebstöcke	8 Jahre
Werte	12.0 Vol.% - Säure: 6,1 g/l; Restzucker: 6,9 g/l KMW 20,5°
Gärführung	gemächliche und kühle Spontanvergärung in getoasteten 600 l Startinfässern
Ausbau & Lagerung	Lagerung und Batonnage in 600 l Startinfass mit Luftsymbiose für beinahe 6 Monate, Umzug in Sektflasche für 2te Gärung (Methode Traditional), Lagerung auf Hefe in der Flasche für 62 Monate, degorgiert am 22.03.2020 - ohne Dosage, ohne Schwefelzusatz
Trinktemperatur	10°C
Lagerpotenzial	bei idealer Lagerung bis 2035
Speisenempfehlung	Aperitif, Matjestatar auf Fenchelsalat mit Granatapfel & Dill, Gemüseterrine mit roher Tomatensauce, Festtagsfreuden..... Ein sinnlicher, unvergeßlicher Genuss!

