

ZAHEL



Blanc de Blancs Brut Nature Gemischter Satz 2021

Dieser Blanc de Blanc stammt von einem Alten Reben auf fast 400m Seehöhe im Südwesten von Wiens. Dieser Gemischte Satz Weingarten besteht aus 7 Rebsorten und diese wachsen auf Sandstein mit Tonschiefer und Dolomitlalkstein im Untergrund. Der karge Boden und die lange Feinhefelagerung verleihen eine kalkige Würze.

Alkohol	12,0 % vol.
Restzucker	1,0 g/L
Säure	7,5 g/L
Rebsorten	Gemischter Satz (7 Rebsorten)
Herkunft	Großlage Maurerberg Ried Kroissberg
Boden	Flyschsandstein mit Tonschiefer & Dolomitkalkstein
Ernte/ Verarbeitung	100% Handlese und entbeert
Maischekontakt	24 Stunden auf der Maische
I. Vergärung	Spontanvergärung in 1200l Stockinger Fässern Wiener Eiche (Lainzer Tiergarten)
Lagerung & Versektung	6 Monate Feinhefelagerung im Stockinger Fass mit anschließender 2. Spontanvergärung (Beimpfung mit Traubensaft) in der Flasche und 24 Monate Feinhefelagerung bevor Degorgierung am 10.1.2024, Brut Nature und Dosage mit Ried Kaasgraben WGS DAC 2019
Trinktemperatur	12-14°C
Lagerpotenzial	8-10 Jahre
Stilistik	helles Strohgelb, feine Perlage, würzige Zitrus und Apfelfrucht; cremige Aromen nach Toastbrot und kaltem Rauch; elegante Säure mit cremiger Textur und langem, mineralischem Abgang
Speiseempfehlung	Aperitif oder Seafood

