



Riesling Sekt Brut



TERROIR

Unsere Rieslingreben wurzeln auf Flyschgestein in Hagenbrunn. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes (kalkreicher Sandstein mit Tonmergel). Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus. <https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

VEGETATIONSVERLAUF 2017

Keine Spätfrostschäden Frühe Blüte
heißer, trockener Sommer Frühe Lese

WEINBESCHREIBUNG

Präzise Steinobstnoten sowie feine blumigen Noten wechseln sich am Gaumen ab, dabei wirkt er durch seine deutliche Säure animierend. Ein idealer Aperitif für festliche & besondere Anlässe.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt gut zu Hors d'oeuvres (Entenleberpastete etc.) und Nachspeisen (Parfaits, Cremen, Fruchtdesserts).

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Riesling

QUALITÄTSSTUFE: Sekt

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

DRUCK: 6,5 bar

SÄURE: 7,5 g/l

RESTZUCKER: 7,7 g/l

TRINKREIFE: bis 2028

VERARBEITUNG:

händische Lese Anfang September, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 19°C.

Abfüllung mit Zucker und Hefe in der im Herbst 2018 in 0,75lt. Sektflaschen.

Lagerung auf der Hefe für 4 Jahre. Händische Rüttlung auf Rüttelbrettern. Warme Degorgierung (Entfernung des Hefedepôts) in der Kalenderwoche 46 2022, Zugabe des Liqueur d'Expedition. Verschuß mit Kork und Agraffe.



Riesling Sekt Brut



TERROIR

comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg in the village Hagenbrunn. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods (calcareous sandstone with marl & clay). There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

VEGETATION COURSE 2017

No late frost damage early flowering
hot, dry summer early harvest

TASTING NOTES

Precise stone fruit notes and fine floral notes alternate on the palate, while it has a stimulating effect due to its pronounced acidity. An ideal aperitif for festive & special occasions.

FOOD PAIRING

Goes well with hors d'oeuvres (such as duck pâté) and desserts (parfaits, crèmes, fruit desserts).

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: Riesling

QUALITY LEVEL: Sekt

ALCOHOL CONTENT: 12.5 byVol.

TOTAL PRESSURE: 6.5 bar

ACIDITY: 7,5 g/l

RESIDUAL SUGAR: 7.7 g/l

DRINKING AGE: bis 2028

PROCESSING:

harvest by hand in early September 2017. Gentle pressing, fermentation in steel tank at 19 ° C.

Bottling with sugar and yeast in autumn 2018 in 0.75 lt. bottles. Storage on the lees for 4 years. Manual shaken by hand on wood boards. Warm disgorgement (removal of the yeast deposits) in week 46 2022, addition of the Liquer d'Expedition. Closure with cork and agraffe.