



Rosé Sekt Brut de Saignée



TERROIR

der Sektgrundwein stammt aus Enzersfeld (Ried Fürstenberg) and Hagenbrunn <https://www.riedenkarten.at/201974/fuerstenberg>

<https://www.riedenkarten.at/201897/poecken>

VEGETATIONSVERLAUF 2017

Keine Spätfrostschäden, Frühe Blüte, heißer, trockener Sommer, Frühe Lese

WEINBESCHREIBUNG

Präsentiert schöne Fruchtnoten nach Johannisbeeren, wirkt balanciert mit erfrischender Säure. In der Nase deutlich nach rotem Paprika, am Gaumen Cassis und etwas Zitrusfrucht, feineslanganhaltendes Mousseux.

SPEISEBEGLEITUNG

der Speisebegleiter zu Geflügel, Steak und Kotelett.

INFORMATION

de Saignée steht für „blutig“. In der Champagne ist es üblich den Rosé als „d'Assemblage“ herzustellen. Wir wählten jedoch die in der Champagne untypische Methode der Roséherstellung mittels Maischestandzeit. Nach 7-stündiger Standzeit wurden die Trauben gepresst. Die Trauben sind ausgeblutet (de Saignée). Der Most enthält mehr Tannine und Phenole und ist damit reichhaltiger.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich g.U.

REBSORTE: Merlot, Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE: Sekt Austria

GESAMTDRUCK: 6.0

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 7 g/l

RESTZUCKER: 8 g/l

TRINKREIFE: -2028

VERARBEITUNG:

händische Lese Anfang September, Lagerung auf der Maische für 7 Stunden, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 19°C.

Abfüllung mit Zucker und Hefe im Herbst 2018 in 0,75lt. Sektflaschen. Lagerung auf der Hefe für 4 Jahre. Händische Rüttlung auf Holzständern. Warme Degorgierung (Entfernung des Hefedepots) in der Kalenderwoche 46 2022, Zugabe des Liquer d'Expedition. Verschluss mit Kork und Graffe.



Rosé Sekt Brut de Saignée



TERROIR

the basic sparkling wine comes from Enzersfeld (Ried Fürstenberg).

<https://www.riedenkarten.at/201974/fuerstenberg>

<https://www.riedenkarten.at/201897/poecken>

VEGETATION COURSE 2017

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

TASTING NOTES

Presents beautiful fruit notes of currant berries, appears balanced with refreshing acidity. Clear red pepper on the nose, cassis and some citrus on the palate, fine, long-lasting mousse.

FOOD PAIRING

The perfect accompaniment to poultry, steak and chops.

INFORMATION

de Saignée stands for "bloody". In Champagne it is customary to produce the rosé as "d'Assemblage". However, we chose the method of making rosé by means of maceration, which is atypical in Champagne. After standing for 7 hours, the grapes were pressed. The grapes are bled (de Saignée). The must contains more tannins and phenols and is therefore richer.

ORIGIN: Lower Austria g.U.

VARIETY: Merlot, Zweigelt

QUALITY LEVEL: Sekt Austria

ALCOHOL CONTENT: 12.5 byVol.

TOTAL PRESSURE: 6.0

ACIDITY: 7 g/l

RESIDUAL SUGAR: 8 g/l

DRINKING AGE: -2028

PROCESSING:

Manual harvest at the beginning of September, storage on the skins for 7 hours, gentle pressing, fermentation in steel tanks at 19°C. Bottling with sugar and yeast in autumn 2018 in 0.75 lt. champagne bottles. Storage on the lees for 4 years. Manual shaking on wooden stands. Warm disgorgement (removal of the yeast deposits) in calendar week 46 2022, addition of the Liqueur d'Expedition. Closure with cork and agraaffe.

