



Sekt: **FL - PREMIER BRUT RIESLING**
Traditionelle Flaschengärung
(Methode Champenoise)

Jahrgang: 2007
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Riesling

„Königin der Weißweine“. Wie der Name schon vermuten lässt, stammt die Rieslingtraube vom Rhein. Die Sorte wurde aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Früheste Nennung für Wurzelreben findet man 1435 in Rüsselheim. Die Namensgebung Riesling dürfte von ihrer Neigung zum Verrieseln stammen. Als spätreifende Sorte benötigt sie beste Lagen, ist ansonsten jedoch recht dankbar im Anbau. Ihre Erträge sind gering (Domäne 400 Gramm/m²), dankt dies jedoch mit wunderschönen Fruchttönen, an Pfirsich und Aprikosen erinnernd. Riesling hat auf unserem Weingut große Tradition und Bedeutung für die Weinkelterung und Sektherstellung.

Oenologischer Kommentar: Die Handlese der Trauben erfolgte bei trockener, warmer Witterung, mit 19° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, kurze Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung der Grundweine bei 16 Grad C. Zweite Gärung in der Flasche (2 Jahre). Dossage 6 Gramm/l.

Degustationsnotiz: Reifes Zitronengelb, sehr feiner, zarter Duft mit leichten Pfirsichtönen, cremig runder Geschmack, feines Mousseux, reifer Charakter, langanhaltend. 2 Jahre Flaschenvergärung

Alkohol 13,5 %, Gesamtsäure 6,0 g/l, Restzucker 8,0 g/l

Beliebt zu: Apéro, speziellen Anlässen
Trinktemperatur: 8 - 10 Grad C
Trinkreife: 2008 - 2010
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier