



Sekt: **FL - BRUT RIESLING/GRÜNER VELTLINER**
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: 60% Riesling, 40% Grüner Veltliner

„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.

Die Herkunft der Sorte Grüner Veltliner lässt sich nicht genau feststellen. Sie kann jedoch als in Österreich heimische Rebsorte bezeichnet werden und führt hier mit der größten Anbaufläche. Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen, wie Klima und Boden, so geeignet wie in Österreich. Sie ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und muss daher im Ertrag stark reduziert werden.

Oenologischer Kommentar: Die Handlese der Trauben erfolgte bei trockener, warmer Witterung. Mit 17,5° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, kurze Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung der Grundweine bei 22 Grad C. Zweite Gärung 9 Monate. Dossage 10 Gramm/l.

Degustationsnotiz: Reife, lichtgelbe Farbe, sehr feiner, zarter Duft mit leichten Pfirsichtönen, feines Mousseux, reifer Charakter, langanhaltend.

Alkohol 13,0 %, Gesamtsäure 6,0 g/l, Restzucker 10,0 g/l

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