

ROSÉSEKT 2011

DEMETER, AT-BIO-301, VEGANN

LINIE	Sekt, Traditionelle Flaschengärung aus Blaufränkisch
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1980, 1984, 2000, 2002
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstocke pro Hektar bzw. Eindrahterziehung, 2 Strecker 1400 Rebstocke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	17 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	6. Oktober 2011 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, kurze Maischestandzeit, Pressen, kleiner Teil des Trubes entfernt, in kleinen gebrauchten Holzfäsern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 3 x Abzug von der Hefe, traditionelle Flaschengärung, keine Dosage
GESAMTSCHWEFEL	15 mg/l vor der Versektung gegeben
FILTRATION	unfiltriert
FLASCHENFÜLLUNG	Jänner 2012
VERSCHLUSS	Sektkorken natur, Flaschenlagerung stehend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,5 %VOL Restzucker: 2,0 g/l, extra brut Säure: 6,3 g/l
GESCHMACK	lebendiger Sekt mit vollem Geschmack, Erde, pur
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 10 - 12°C

