

BRUT 2019

Blanc De Blancs

Lage & Ausbau

Die Trauben für den Sektgrundwein stammen aus unserer Parade-Riede Silberbichl.

Chardonnay wächst auf sandigem Donau-Schotter Untergrund, welcher von kalkhaltigen Löss-Lehm Ablagerungen bedeckt ist. Die Bezeichnung „Silber“ stammt von den Glimmerschiefer Partien, welche im Untergrund enthalten sind.

100% Chardonnay.

Vinifikation

Handlese; Ganztraubenpressung; kühl im Stahltank vergoren mit anschließendem Biologischen Säureabbau; klassische Flaschengärung; 18 Monate Hefelager; händisches Aufrütteln der Hefe und ohne Dosage abgefüllt;

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %

Säure: 4,8 g

Restzucker: 7,2 g

Reifepotential

Normal wird dieser Wein in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

Serviertemperatur

Nicht zu warm; 7-11° Celsius

Speisenempfehlung

Diesen Schaumwein empfehlen wir zu Austern, Kaviar aber auch zu frittiertem Fisch und Meeresfrüchten.

Weingut Stift Göttweig

Seit dem 1083 betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal.

Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft.

Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

