

Brut Rosé Sekt g.U. Reserve 2019 BIO

Seit dem Jahrgang 1997 produziert die Familie Reinisch – wenn es die Qualität des Jahrgangs erlaubt – auch Sekt, stets aus den roten Sorten St. Laurent und Pinot Noir. Dass aus Letzterem – mit seiner Frucht, Säure und Leichtigkeit – besondere Schaumweine gekeltert werden, ist bekannt. Doch auch der St. Laurent als Spezialität der Thermenregion ist mit seiner Würze, Struktur und Säure hervorragend für diesen Zweck geeignet. Händisch gelesen und mit demselben Anspruch vinifiziert wie alle Weine des Johanneshofs, entsteht ein Wein, der ganz ohne Dosage auskommt und trotzdem durch Frucht, einen eleganten Körper und große Vielseitigkeit überzeugt.



Rebalter 5 - 40 Jahre

Boden hauptsächlich Gletscherablagerungsböden mit dünner Braunerdeauflage

Erziehung Einfacher und doppelter Guyot/Strecker

Ertrag rund 40 hl/ha

Lese Ende August

Im Keller Vergärung und 9 Monate Ausbau im Stahltank auf der Vollhefe, mindestens 24 Monate Lagerung in der Flasche während und nach der Flaschengärung, laufendes Degorieren (Datum findet sich am Etikett)

Trinkreife 2023 bis 2031

Speiseempfehlung Viele Genussmöglichkeiten sind denkbar, vom Apero über leichte Sommergerichte und Salat bis hin zu Fisch- und Krustentiergerichten

Service Weißweinglas empfohlen
Mit einer Temperatur von 6-8°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse zu Jg. 2018: „... Rote Waldbeeren, frische Kirschen, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Limetten. Saftig, weißer Apfel, rotbeeriges Konfit, zarte Süße im Abgang, mineralisch-zitroniger Nachhall.“ Peter Moser, falstaff, 91 Punkte.

INFO-Box

Alkohol 12,5 % vol.
Säure 5,3 g/l
Restzucker 3,9 g/l

