



Strohmeier Rot Sekt - brut nature

- Rebsorten: 50 % Zweigelt & 50 % Blauer Wildbacher
- Jahrgang: 2010
- Alkohol: 12 vol. %
- Gebinde: 0,75 Lt. Flasche, Sektnaturkork & Agraffe
- Weingarten: Bad Gams/Lestein
- Boden: Verwitterungsboden Gneis und Opok, natürlicher Grünbewuchs wird gemäht, keine Düngung
- Ernte: Händische Traubenlese
- Weinausbau: gerebelt und 3 Wochen Maischestandzeit
Schonendes Pressen
Spontangärung im Edelstahltank, biologischer Säureabbau, 18 Monate im 225 Lt. Fässern gereift
Abgefüllt und mind. 3 Jahre Flaschenreife auf der Hefe, bevor er degorgiert wird
Feine Perlage durch klassische Flaschengärung mit etwa 5 bar Kohlendruck
- Genuss: ideal bei etwa 12 °C bis 14 °C aus großvolumigem Sekt- oder kleinem Burgunderglas
- Lagerfähigkeit: mindestens 5 Jahre ab Degorgierdatum (siehe Rückenetikett)
- Anreicherung: keine
- Filtration: keine
- Schönung : keine
- Schwefelung: keine Zugabe während des gesamten Ausbaues