



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