



Strohmeier Weiss Sekt – Brut nature

- Rebsorten: 50 % Sauvignon blanc & 50 % Chardonnay
- Jahrgang: Jahrgangscuvee 2010/2011
- Alkohol: 12,5 vol. %
- Gebinde: 0,75 Lt. Flasche, Sektnaturkork & Agraffe
- Weingarten: Lestein/Stainz/Bad Gams
- Boden: lehmiger Opokboden in Lestein/Verwitterungsboden Gneis in Bad Gams und Stainz
- Ernte: Händische Traubenlese
- Weinausbau: gerebelt, Spontangärung und spontaner biologischer Säureabbau, reife im Holzfass (500 lt)
- Sauvignon blanc- Anteil für Sektgrundwein wurde auf der Maische vergoren
Abgefüllt und mind. 2 Jahre Flaschenreife auf der Hefe, bevor er degorgiert wird
- Genuss: ideal bei etwa 12 bis 14 °C aus großvolumigem Sekt- oder kleinem Burgunderglas
- Lagerfähigkeit: mindestens 5 Jahre ab Degorgierdatum (siehe Rückenetikett)
- Anreicherung : keine
- Filtration: keine
- Schönung : keine
- Schwefelung: 50% des Sauvignon blanc wurde für einen Fassvergleich nach einem Jahr mit 20 mg/Lt. geschwefelt