

# Gumpoldskirchen Große Reserve 2016

## Blanc de Noirs Brut Nature Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Gumpoldskirchen
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Pinot Noir
Lage:	Ortslagen Gumpoldskirchen – Ried: Hausberg und Ried: Schwaben
Boden:	Maritime Sedimente (Ton und Sand) mit alpinen Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

### Keller

Lesen:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 7. (Schwaben) und 10. (Hausberg)
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
<b>1. Gärung</b>	Spontan im Holzfass bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Holzfass auf voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 3 Monate im Stahltank

### 2. Gärung

Abgefüllt:	5. September 2017
Hefelager:	mind. 44 Monate auf der Hefe
<b>1. Degorgierdatum:</b>	April 2021
Dosage:	0 (zero) g/l
SO <sub>2</sub> Zugabe:	15 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 21 mg/l
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

### Wein

Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung.

Verkostung:	Kleinperlige Schaumbildung, goldgelb, feine Biskuitnote, reifer Obstkorb, Bienenstich, Germknödel mit Powidl, herrliches Mousseux, seidige Textur, wunderbar trocken, balancierte Säure, reife Äpfel mit Schalen, Zwetschken, Haselnusskekse, wertig und edel, mineralischer Grip, kommt einen Top-Champagner mit Pinot-Dominanz schon sehr nahe, Zitronenkuchen klingt lange nach.
-------------	---

Speiseempfehlung:	passt zu allen Speisen
Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

### Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	5,8 g/l
SO <sub>2</sub> :	frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 21 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

# Langenlois Große Reserve 2016

## Blanc de Blancs Brut Nature Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Chardonnay 60%   Pinot Blanc 25%   Pinot Gris 15%
Lage:	Ortslagen Langenlois   Käferberg, Vögerl, Neuberg
Boden:	Löss (Neuberg), Gneis, Sedimente (Ton und Sand; Schotter) Käferberg, Vögerl
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

### Keller

Lesen:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 14. September (Käferberg, Vögerl), 16. September (Neuberg)
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
<b>1. Gärung</b>	Spontan im Stahltank bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 3 Monate im Holzfass

### 2. Gärung

Abgefüllt:	5.9.2017
Hefelager:	mind. 44 Monate auf der Hefe
<b>1. Degorgierdatum:</b>	April 2021
Dosage:	0 (zero) g/l
SO <sub>2</sub> Zugabe:	15 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 12 mg/l
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

### Wein

Feiner österreichischer Sekt wird in Langenlois seit Jahrzehnten erzeugt. Eine Handvoll etablierter Sekthersteller der Stadt haben die Qualität der Kamptaler Schaumweine über Jahre aufgebaut und konsolidiert. Seit 1991 wurde und wird im Weingut ebenfalls Sekt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, produziert. Die Weine stammen aus Lagen in Langenlois und wurden nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Weinbauverbandes respekt produziert. Drei Schaumweine wurden bisher nach der „méthode traditionnelle“ - der klassischen Zweitgärung in der Flasche - produziert und dienen dazu, den Ruf von Langenlois als Sekthochburg zu festigen.

Verkostung:	Feinperlige Schaumbildung, die lange und gemütlich nachperlt, intensive Hefenoten, Biskuit und Apfelschalen, grüne Nüsse, vollmundiges Mousseux, Bratäpfel, Zitronenschnitten und Haselnusskekse, elegante Extraktsüße mit delikater Säure, agile Süße-Säure-Spannung, erfrischende Zitrusnoten klingen lange nach, ist einem großen Champagner zum Verwechseln ähnlich, die offene Flasche behält im Kühlschrank locker 2 Tage ihr Mousseux.
-------------	---

Speiseempfehlung:	passt zu allen Speisen
Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

### Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	6,0 g/l
SO <sub>2</sub> :	frei n.b. (<10) mg/L; gesamt 12 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

# Langenlois Blanc de Blancs Brut Nature

## Niederösterreich Große Reserve 2014

### Weingarten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U
Sorte:	Chardonnay 60%   Pinot Blanc 25%   Pinot Gris 15%
Lage:	Ortslagen Langenlois   Seehöhe: 280 – 380 m (Langenlois)
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente (Ton und Sand)
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 20. und 26. September 2014
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
<b>1. Gärung</b>	Spontan im Stahltank bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 9 Monate

### 2. Gärung

Abgefüllt:	17.12.2015
Hefelager:	mind. 54 Monate auf der Hefe
<b>1. Degorgierdatum:</b>	Juni 2020
Dosage:	0 (zero) g/l
SO2 Zugabe:	20 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine Zugabe
Flaschenlagerung:	SO2 7 mg frei / 40 mg gesamt empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten nach Dégorgement

### Wein

Feiner österreichischer Sekt wird in Langenlois seit Jahrzehnten erzeugt. Eine Handvoll etablierter Sekthersteller der Stadt haben die Qualität der Kamptaler Schaumweine über Jahre aufgebaut und konsolidiert. Seit 1991 wurde und wird im Weingut ebenfalls Sekt nach der Methode der Klassischen Flaschengärung, produziert. Die Weine stammen aus Lagen in Langenlois und wurden nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Weinbauverbandes respekt produziert. Drei Schaumweine wurden bisher nach der „méthode traditionnelle“ - der klassischen Zweitgärung in der Flasche - produziert und dienen dazu, den Ruf von Langenlois als Sekthochburg zu festigen.

Verkostung:	Intensive Schaumbildung, leuchtendes Strohgelb, edle Hefenoten nach Brioche, Haselnussgebäck, Bienenstich und Zwetschenfleck im Bukett; am Gaumen feinperliger Mousseux, druckvolle Frucht nach Orangengelee, Bratapfel, Nougat und Zwetschenkuchen, kompromisslos trocken mit pikanter Säure, feiner Fruchtschmelz, cremige Textur, mineralische Substanz mit enormer Spannung, langer Zitronennachhall.
Speiseempfehlung:	passt wie Champagner zu Allem
Reifepotenzial:	ab Dégorgement 3 - 5 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

### Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	7,4 g/l
SO2:	frei 7 mg/L; gesamt 40 mg/l
Lesegradation:	16° bis 16,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

## Extra Brut Reserve, NV

### Niederösterreich

#### Weingarten

Lage:	Ortslagen Langenlois & Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200m (Gumpoldskirchen) – 400m (Langenlois)
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch

#### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten 30.8. bis 12.9.2017
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden

#### 1. Gärung

Ausbau:	Spontan imahltank bei 18° - 20°, biologischer Säureabbau 4 Monate auf voller Hefe, nach Abzug im Jänner weiter imahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate
---------	--

#### 2. Gärung

Abgefüllt:	Juni 2018
Hefelager:	18 Monate
<b>1. Degorgierdatum</b>	Dezember 2019
Dosage:	2 g/l
SO <sub>2</sub> Zugabe:	20 mg/l nach Säureabbau
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 6 & 18 Monaten nach Dégorgement

#### Wein

Feiner österreichischer Sekt wird in Langenlois seit Jahrzehnten erzeugt. Eine Handvoll etablierter Sekthersteller der Stadt haben die Qualität der Niederösterreichischen Schaumweine über Jahre aufgebaut und konsolidiert. Seit 1991 wird auch im Weingut Loimer Sekt produziert. Nach vielen Jahren der Entwicklung und einigen Jahren „kreativer Nachdenkpause“ wurde die Methode der klassischen Flaschengärung im Weingut 2013 intensiviert. Die Weine stammen aus Lagen in Langenlois und Gumpoldskirchen und wurden nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Weinbauverbandes Respekt produziert.

Verkostung:	Einladende Schaumbildung mit feinen Perlen, erinnert an Germteig, Kletzen und getrocknete Datteln, mundfüllendes Mousseux, Apfelstrudel und Zitronenkuchen, knochentrocken mit knackiger Säure, ausgesprochen belebend und vital, mit langem zitronigen Nachhall, ein hochwertiger Schaumwein, prächtige Entwicklung im Glas.
-------------	---

Reifepotenzial:	ab Dégorgement 2 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C
Vegan:	ja

#### Daten

Herkunft:	Niederösterreich Reserve
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt g.U
Sorte:	36% Zweigelt   35% Pinot Noir   19% Chardonnay, Pinot Blanc & Gris   10% Grüner Veltliner
Alkohol:	12%
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	6,2 g/l
SO <sub>2</sub> Gesamt:	21 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l, 1,5 l
Vegan:	ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

## Brut Rosé Reserve, NV

### Niederösterreich

#### Weingarten

Lage:	Ortslagen in Langenlois & Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200 m (Gumpoldskirchen) – 400 m (Langenlois)
Sorte:	Zweigelt, Pinot Noir und St.Laurent
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch

#### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten zwischen 14.8. bis 25.8.2018
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (50 Liter Saft von 100 kg Trauben = Cuvée)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden

##### 1. Gärung

Ausbau:	Spontan imahltank bei 18° - 22°, biologischer Säureabbau 4 Monate auf der vollen Hefe, nach Abzug im Jänner weiter Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate
---------	--

##### 2. Gärung

Abgefüllt:	Juni 2019
Hefelager:	mind. 24 Monate

##### 1. Degorgierdatum

Dosage:	2 g/l
SO2 Zugabe:	15 mg/l nach dem 1. Abstich
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 6 & 18 Monaten nach Dégorgement

#### Wein

Feiner österreichischer Sekt wird in Langenlois seit Jahrzehnten erzeugt. Eine Handvoll etablierter Sekthersteller der Stadt haben die Qualität der Niederösterreichischen Schaumweine über Jahre aufgebaut und konsolidiert. Seit 1991 wird auch im Weingut Loimer Sekt produziert. Nach vielen Jahren der Entwicklung und einigen Jahren „kreativer Nachdenkpause“ wurde die Methode der klassischen Flaschengärung im Weingut 2013 intensiviert. Die Weine stammen aus Lagen in Langenlois und Gumpoldskirchen und wurden nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Winzerverbandes Respekt-BIODYN produziert.

Die Reserve Brut Rosé besteht aus 20% Reservejahrgängen und 80% vom Jahrgang 2018. Zweigelt 59%, Pinot Noir 28% und St.Laurent 13% ergeben diese Cuvée.

Verkostung:	Schöne Schaumbildung, die lange anhält, entwickelt sich prächtig mit Luft, hefige Noten, spielt am Gaumen seine Stärke aus, dezente Frucht, feines Mousseux, weißer Nougat, Haselnusskuchen, wohliges Mundgefühl, wunderbar sanfte Säure, kommt einem Champagner schon sehr nahe.
-------------	---

Reifepotenzial:	ab Dégorgement 2 Jahre
Serviertemperatur:	8° - 10°C

#### Daten

Herkunft:	Niederösterreich Reserve
Qualitätsstufe:	Österreichischer Sekt g.U
Sorte:	59% Zweigelt   28% Pinot Noir   13% St. Laurent
Alkohol:	12%
Restzucker:	2,4 g/l
Säure:	5 g/l
SO2 Gesamt:	32 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l, 1,5 l
Vegan:	ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut