

Strohmeier Weiss Sekt

Brut nature

- Rebsorten: 100 % Sauvignon blanc
- Jahrgang: 2014
- Alkohol: 11,5 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 550 Liter
Holzfass
30 % der Trauben wurden auf der Maische vergoren
2,5 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: ja

