

 **Loimer**

Langenlois Grosse Reserve

Blanc de Blancs Brut Nature

 750 ml

 Österreich, Kamptal

 Sekt

 9870009196

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Garnelen mit Algen-Dip

(Meeresfrüchte)

Ofenzwiebel mit Anchovis und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedünsteter Mangold mit Tomaten und grünen

Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.05.2024

Info:

Die Trauben für diese Cuvée wurden am 21. Und 25. September 2018 sowie am 6. September 2019 gelesen. Es fand keine Maischestandzeit statt und die Ausbeute bei dieser sanften Presse ist lediglich 50l aus 100kg Trauben. Zur Vorklärung wurde der Most bis zu 48 Stunden gehalten zur natürlichen Sedimentation. Der Grundwein wird dann im neutralen Holzfass bei 18-22°C vergoren. Der Prozess dauert bis zu vier Wochen an und wird mit dem biologischen Säureabbau abgeschlossen. Der 2018er Jahrgang reift im Holzfass auf der Hefe für ein Jahr sowie weitere acht Monate im Stahltank auf der Feinhefe. Der 2019er Grundwein reift im Holzfass auf der Hefe für ein Jahr sowie weiter im großen Holz auf der Feinhefe. Am 20.8.2020 wurde zur zweiten Gärung auf die Flaschen gezogen. Das Hefelager dauert, je nach Charge, aber mindestens 36 Monate. Degorgement bei 0g/l Dosage im September 2023.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen, mittelgroßer Perlage und langanhaltendem Mousseux

Nase:

Die Große Reserve strahlt eine unfassbare innere Ruhe aus, obwohl hier so viel zusammenkommt. Satt gelbe Frucht trifft auf intensive grüne Aromen. Seine dreißig Monate auf der Hefe sind natürlich nicht zu verleugnen. Dies mündet in Butterscotch und Zitronen-Tarte. Abrieb von Bergamotte und Limone sorgen für Frische. Gegrillte Ananas bildet die Basis der intensiven Frucht. Reichlich Aromen von Kräutern verleihen ihm Leben. Dabei gibt es Zitronenmelisse, Salbei und Thymian zu entdecken.

Gaumen:

Im Antrunk offenbart er seine trinkige, saftige Seite und zeigt auch Kante. Zunächst baut das Mousseux am Gaumen auf und sorgt für Cremigkeit. Dabei bauen sich auch die hefigen und gelben Aromen spürbar auf. Auch rauchige Akzente werden dabei gesetzt. Dann setzt seine Säure ein und sorgt für eine positive Unruhe. Dieser Abbruch vom Schmelz legt den Boden offen und schafft Platz für seine mineralische Seite. Frucht und Kräuter duellieren sich im Anschluss im Nachhall minutenlang.