Loimer

Extra Brut Reserve

750 ml

Österreich, Kamptal

Sekt

9870009100

Pinot Noir/Spätburgunder, Zweigelt

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln, in Prosciutto gebacken

(Fisch, Fleisch)

Gegrillter Kaisergranat in Piment d'Espelette-Butter

(Fisch)

Gougères

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.01.2020

Raffelt:

Auch am Gaumen finden sich die kühlen und herben Noten. Ferner zeigt der Sekt Biss und unbändige Frische bei einer trockenen Anmutung. Hier entsteht Druck am Gaumen, aber mit dem feinen Mousseux und der gerade reif gewordenen Frucht auch eine beeindruckende Eleganz und Finesse. Bis ins lange Finale bleibt der Sekt straff. Er zeigt eine leichte Salzigkeit und wiederum herbe Kräuternoten. Das ist sehr gelungen und stimmig – vor allem wenn man dem Sekt Zeit im Glas gönnt, um sich zu entwickeln und immer komplexer zu werden.

Information um Wein:

Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem Kamptal und der Thermenregion. Verwendet wurden Zweigelt, Pinot noir, Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris und Grüner Veltliner. Gelesen wurde per Hand in 20-kg-Kisten Anfang bis Mitte September 2015.

Nach einer Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Saft aus 100 kg Trauben sowie einer Vorklärung von ca. 40 Stunden wurde der Saft nach Spontangärung bei 18 bis 22 °C über zwei bis vier Wochen im Stahltank vergoren. Dort blieb er über sechs Monate auf der Feinhefe. Auf die Flasche gezogen wurde die Cuvée im Juni 2016 *Sur lattes* blieb sie bis Januar 2018. Danach erfolgte die Rüttlung von Hand. Es wurde mit 2 g/l Dosage und einer Zugabe von rund 20 mg/l SO_2 vor der Füllung und 15 mg/l beim Dégorgement gearbeitet.

Farbe:

helles zitrisches Gelb mit einladend feinem Mousseux

Nase:

Der *Reserve Extra Brut* duftet elegant und fein nach Germknödeln und nach ein wenig Brioche, nach gelben wie orangefarbenen Zitrusfrüchten sowie nach weißfleischigem Kernobst. Begleitet wird dies von hellen, floralen und ein wenig herben Kräuternoten. Der Sekt wirkt dabei durchaus kühl und straff, ist aber reif und saftig.

Gaumen:

Auch am Gaumen finden sich die kühlen und herben Noten. Ferner zeigt der Sekt Biss und unbändige Frische bei einer trockenen Anmutung. Hier entsteht Druck am Gaumen, aber mit dem feinen Mousseux und der gerade reif gewordenen Frucht auch eine beeindruckende Eleganz und Finesse. Bis ins lange Finale bleibt der Sekt straff. Er zeigt eine leichte Salzigkeit und wiederum herbe Kräuternoten. Das ist sehr gelungen und stimmig – vor allem wenn man dem Sekt Zeit im Glas gönnt, um sich zu entwickeln und immer komplexer zu werden.