Loimer

Langenlois Grosse Reserve Blanc de Blancs Brut Nature

2014, 750 ml

Österreich, Kamptal

Sekt

9870009197

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Gesamtsäure:	7.4 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Kohlrabi und Beurre Blanc

(Fisch)

Zitronenhühnchen mit Tajin und lauwarmem Couscous

(Geflügel)

Geschmortes Kaninchen mit Kräuter-Gemüse-Auflauf und Petersilienkartoffeln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.05.2024

Info:

Die Trauben für diese Cuvée wurden am 20. und 26.September 2014 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 Stahltank bei 18-22°C vergoren. Der Prozess dauert bis zu vier Wochen an und wird mit dem biologischen Säureabbau abgeschlossen.
Der Grundwein reift im Stahltank weiter Vollhefe für sieben Monate sowie weitere neun Monate auf der Feinhefe.
Am 17.12.2015 wurde zur zweiten Gärung auf die Flaschen gezogen. Das Hefelager dauert, je nach Charge, aber mindestens 90 Monate.
Degorgement bei 0g/l Dosage im Mai 2023.

Farbe:

Intensives Zitronengelb mit goldenen sowie grünen Reflexen, sehr feine aktive Perlage und gleichmäßiges, aber gering andauerndes Mousseux

Nase:

78 Monate auf der Hefe sind ein Wort und hinterlassen natürlich ihre Spuren. Seien gelbe Frucht wirkt weich und scheint auf warmen Kuchenboden gebettet. Mirabellen- und Pfirsichböden sowie etwas Tarte-Tatin sind bezeichnend für dieses Stadium. Ananas und Mango schwirren vorsichtig im Hintergrund. Warme Brioche mit reichlich Salzbutter kommt mir sofort in den Sinn. Dazu wird er von reichlich frischen Elementen durchzogen. Abrieb von Limone und Zitrone, Gischt und Austernschale präsentieren sich in Bestform. Nasse Kreide und reichlich Gestein tauchen und Nase auf.

Gaumen:

Im Antrunk lebt er direkt von seiner Vielseitigkeit. Die Frucht wirkt auch hier warm und wohltuend. Zeitgleich dominiert der Hefeschmelz mit reichlich Druck das Geschehen der ersten Minuten. Das haftet auch direkt minutenlang an. Im Hintergrund baut sich direkt seine mineralische Seite auf. Seine kühle Eleganz kommt zur Geltung und das Mundgefühl ist klirrend mineralisch. Opulent ist er nicht, aber er lebt von Komplexität und Länge. Aromen von Mandel und Haselnuss drücken dem Nachhall ihren Stempel auf.