

 **Loimer**

# *Langenlois Grosse Reserve* *Blanc de Blancs Brut Nature*

 2016, 1500 ml

 Österreich, Kamptal

 Sekt

 9870009148

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Erbsen, Karotten, Chicorée-Chutney in Karotten-**

**Kimchisud mit Haselnuss-Quinoa-Crunch**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Limonenwürfeln,**

**Meersalz und Olivenöl**

(Fisch)

**Stubenküken mit gerösteten Mandeln, Orangen-**

**Buttersauce mit Anis**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.11.2021

Info zur Vinifikation:

1. Gärung: Spontan im Holzfass bei 18° bis 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 am 5. September 2017. Hefelager: mind. 44 Monate auf der Hefe. Degorgierdatum: April 2021. Dosage: 0 (zero) g/l.

Farbe/Aussehen:

Helles, zartes und elegantes Gelb/sehr feingliedrige und lebendige Perlage.

Nase:

Was für ein feiner Duft eröffnet sich hier: Frische Äpfel, frische Birne, helle Blüten, ein Hauch Mandeln, Brioche und Muscheln, die gerade vom Meer ans Land gespült wurden, umgeben von ein paar Algen. Umami pur bereits in der Nase. Alles geprägt von einer immensen Feinheit, die sich mit Saftigkeit paart.

Gaumen:

Feinste Perlage verbindet sich mit Frucht und zarter Salzigkeit beim 2016er Große Reserve Blanc de Blancs Brut Nature von Loimer am Gaumen. Wer bis jetzt die grandiose Entwicklung der Schaumweine aus Österreich nicht auf dem Schirm hatte, der sollte dringend Produkte wie dieses verkosten. Prickelnde Freude mit Tiefgang und Facette, wunderschön solo und zu feiner Küche!