



## Langenlois »Große Reserve« Blanc de Blancs Brut Nature Fred Loimer

AusbauLese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang  
SeptemberMaischestandzeit: keine, Ganztraubenpressung  
(Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg  
Trauben)Vorklärung: Sedimentation 36 - 48 Stunden1. Gärung  
Spontan im Stahltank bei 18° - 22°, 2 bis 4 Wochen,  
anschließend biologischer SäureabbauAusbau: im Stahltank auf  
voller Hefe für 7 Monate und auf der Feinhefe für weitere 2  
Monate2. Gärung Abgefüllt: 30.6.2015 Hefelager: mind. 48  
Monate1. Degorgierdatum: Juni 2015Dosage: 0 g/ISO<sub>2</sub> Zugabe: 20  
mg/L nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine  
Zugabe SO<sub>2</sub> 7 mg frei / 40 mg  
gesamtFlaschenlagerung: empfohlen zwischen 12 & 36 Monaten  
nach Dégorgement

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 0 g/l  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Löß  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Sektkork  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: < 3,4

Feine Perlage, diskrete Hefenoten, Brioche und Apfelschalen im  
Bukett, elegantes Mousseux, straffe mineralische Adern,  
Butterkekse, geröstete Mandeln, Zitronenzesten, trocken mit  
feinziseliertes Säure, Grapefruit mit Salz im ausgesprochen  
langem Abgang.

0,75l  
OEW14259



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)