



Sekt 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/ISO₂ Zugabe: 20
mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung keine
Zugabe SO₂ 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