

## Stift Göttweig Brut 2008

### Ein Sekt für Champagnerliebhaber.

Fritz Miesbauer, Geschäftsführer im Weingut Stift Göttweig (Kremstal, Österreich), träumte seit langem von einem Schaumwein. Aber eben nicht einfach von irgendeinem prickelnden Sekt, sondern von einer ganz bestimmten Stilistik: von einem Schaumwein, der wenig und füllig ist, aber nicht üppig. Der frisch ist, aber nicht hart. Der reif ist, aber immer noch kühl wirkt.

Mit dem „Stift Göttweig Brut 2007“, der bereits vergriffen ist, hat Fritz Miesbauer sich und allen Liebhabern charakturvoller Schaumweine diesen Traum erfüllt.

Um das Idealbild zu erreichen, mussten viele Parameter stimmen. Da sind zunächst die Weinberge von Stift Göttweig, die mit alten Rebanlagen von Pinot Noir, Pinot Gris und Chardonnay die perfekten Sorten aufweisen können. Die Böden aus kalkhaltigem Tegel bringen feine Grundweine mit hoher Mineralik und spannender Säure hervor. Das Kleinklima in den Weinbergen von Stift Göttweig ist ein perfekter Cocktail aus warmen Luftmassen im Donauraum, hoher Sonneneinstrahlung dank steiler Hänge, und kühlen Nächten, die Frische und feine Säure in den Trauben erhalten.

Somit hat Miesbauer, als er 2006 die Leitung des Weingutes des fast 1000 Jahre alten Benediktinerstiftes Göttweig übernahm, ideale natürliche Voraussetzungen vorgefunden.

Im ersten Jahr führte er Sektexperimente durch, testete verschiedene Parzellen und Cuvées und beobachtete die Entwicklung der Weine.

Der aktuelle Jahrgang 2008 ist eine Cuvée aus 55% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 5% Pinot Gris. Nach 23 Monaten der Reife auf der Feinhefe wurde behutsam gerüttelt und vorsichtig degorgiert – es entstand ein wunderbar cremiger Schaumwein mit weinigen Noten und frischer Struktur. Der Stift Göttweig Brut ist in sich so harmonisch und balanciert, dass auf eine Dosage komplett verzichtet werden konnte. So ist er eine wohltuende Alternative zu nur allzu vielen grün-aggressiven Sekte.

