

## **BRUT 2019**

### Blanc De Blancs

#### **Lage & Ausbau**

Die Trauben für den Sektgrundwein stammen aus unserer Parade-Riede Silberbichl.

Chardonnay wächst auf sandigem Donau-Schotter Untergrund, welcher von kalkhaltigen Löss-Lehm Ablagerungen bedeckt ist. Die Bezeichnung „Silber“ stammt von den Glimmerschiefer Partien, welche im Untergrund enthalten sind.

100% Chardonnay.

#### **Vinifikation**

Handlese; Ganztraubenpressung; kühl im Stahltank vergoren mit anschließendem Biologischen Säureabbau; klassische Flaschengärung; 18 Monate Hefelager; händisches Aufrütteln der Hefe und ohne Dosage abgefüllt;

#### **Analysedaten**

Alkohol: 12,5 %  
Säure: 4,8 g  
Restzucker: 7,2 g

#### **Reifepotential**

Normal wird dieser Wein in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

#### **Serviertemperatur**

Nicht zu warm; 7-11° Celsius

#### **Speisenempfehlung**

Diesen Schaumwein empfehlen wir zu Austern, Kaviar aber auch zu frittiertem Fisch und Meeresfrüchten.

#### **Weingut Stift Göttweig**

Seit dem 1083 betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal.

Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft.

Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

