



CHARAKTERWEINE

Eruption Brut Reserve 2020

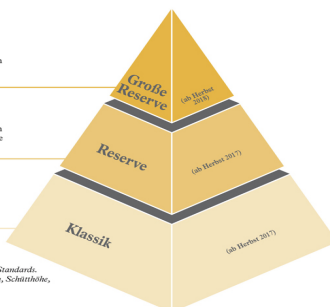
Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sektzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätsrelevante Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Schütthöhe, schonende Pressung und Anbausatz.



ÖSTERREICHISCHER SEKT
G.U.
RESERVE

Ernte + Pressung aus einem Bundesland, Handlese, mind. 18 Monate Hefelagerung. Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG

Helles Goldgelb, feines Mousseux, Birnen-frucht, reifer, gelber Apfel, nussig, Stoffig, Nougat, komplexe vibrierende Struktur

BODEN
LAGE

Basalt, Muschelkalk, Opok
Süden/Osten

AUSBAU

18 Monate Hefelagerung auf der Flasche, Flaschengärung

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 12,0% vol
Restzucker Gehalt 3,8 g/l,
trocken
Säure: 6,9 g/l

LAGERPOTENTIAL

3 - 5 Jahre

TRINKTEMPERATUR

8 - 10 °Celsius

SPEISENEMPFEHLUNG

Aperitif

CHARAKTERWEINE

Josef Scharl
Plesch 1
8354 St. Anna am Aigen
Tel.: +43 03158 23 14
josef@weinhof-scharl.at



ERUPTION
WINZER