



CHARAKTERWEINE

# Souvignier Gris Brut Reserve 2020

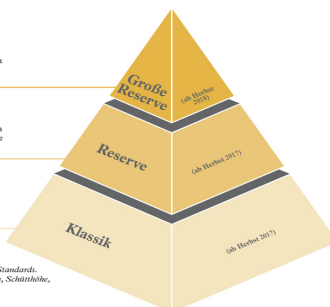
## Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

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 qualitätssichernde 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, Silberreflexe, zartes Mousseux. Duft nach weißem Pfirsich und reifen Äpfeln. Am Gaumen helles Nougat und Quitte. Dezent reduktiv, straff und fein

BODEN  
LAGE

Basalt, Muschelkalk, Opok  
Süden/Osten

AUSBAU

23 Monate Hefelagerung auf der Flasche, Flaschengärung

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 12,5% 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