

Sekt Brut »Rosé« Reserve

Fred Loimer

Fred Loimers Sekte bräuchten eigentlich Superlative, um adäquat beschrieben werden zu können. So ist dieser wirklich excellente Rosé Brut Reserve von einem deutlich teureren Rosé Champagner nur schwer zu unterscheiden. Es sind die vielen kleinen Schritte im Detail, die Fred Loimer an der Sektherstellung reizen. Ihr hat er sich in den letzten Jahren mit Leidenschaft verschrieben. Hier in der 1,5l-Magnum.Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent aus Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Liter Saft aus 100 kg Trauben. Spontan im Edelstahltank vergoren, mit biologischem Säureabbau. Vier Monate Ausbau auf der Vollhefe, weitere vier auf der Feinhefe. Mit minimalem Schwefel im Juni 2021 auf Flasche gefüllt zur Versektung. Nach 24 Monaten im Juni 2023 degorgiert mit einer Dosage von 2 g/l. Eigentlich also »Brut Nature«. Die Perlung ein Traum. Weich und fein im Mund, aber enorm persistent und hochklassig. Schöne, feine Schaumbildung, sehr animierend im noblen Duft. Feingliedrig hefig, nussig mit einem Hauch reifer Beeren. Delikat und anmachend. Den will man trinken. Im Mund feine, cremig weiche Perlung. Wohlgefühl. Trocken, ohne sauer zu sein. Toll ausbalanciert am Gaumen, lang, fein und hochwertig herb in einem Hauch von weißer Schokolade und roten Beeren. Sanftes Spiel der Säure. Wohlige Harmonie. Rassig belebend und aufregend entspannend. Macht Freude, schafft Frieden und ist zu diesem Preis eine Sensation.

Alkohol: 11.5 Vol %
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 2 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Löß
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
pH-Wert: < 3,4

1,5l
OEW23251M

K&U
www.weinhalle.de