



Sekt Extra Brut Reserve

Fred Loimer

Fred Loimers hochdekorierter Sekt »Extra Brut« Reserve hat in allen Fachpublikationen über Wein, national wie international, für Aufsehen gesorgt. Auf seinem Preis-Niveau dürfte er zum Besten gehören, das die Schaumweinwelt zu bieten hat.

Er trägt keinen Jahrgang. Sein Grundwein ist eine wilde Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Gris sowie Grünem Veltliner. Stammt hier aus dem Jahr 2022 und wurde ohne Maischestandzeit per Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Most aus 100 kg Trauben gekeltert. So verhindert Fred Loimer mögliche Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Nach der Gärung reift der Grundwein 4 Monate auf der vollen Hefe, ohne Schwefelzusatz, was ihm ein cremig weiches Mundgefühl verleiht, das ihn als Grundwein schmeck- und fühlbar prägt.

Im Juli 2023 kam der Grundwein auf die Flasche zur zweiten Gärung der Verseltung, nach 19 Monaten auf der Hefe wurde er von selbiger Hefe abgezogen. Als »Extra Brut« auf nur 2 g/l-Restzucker dosiert, könnte er auch als »Brut Nature« etikettiert werden. Seine animierend feine Perlung bleibt auch nach zwei Tagen im Kühlschrank bei angebrochener Flasche unverändert frisch und lebendig. Im Duft frischer Hefeteig, frisch aufgeschnittener Apfel mit einem Hauch Zitrusfrische und Trockenfrüchten. Im Mund cremig mundfüllendes Perlenspiel, knochentrocken in pikant frischer Säure, belebend agil, vibrierend vor Frische, mit langem Nachhall am Gaumen, der ein faszinierendes Spiel von Teig- und Zitrusaromen zelebriert. Brillante Qualität, die viele Champagner vergessen macht. Es geht also!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Löß
Besonderes: Minimal geschwefelt |
langes Hefelager
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Grundwein filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

1,5l
OE14250M



www.weinhalle.de