



2016

Langenlois »Große Reserve« Blanc de Blancs Brut Nature Weingut Fred Loimer

Fred Loimers Sekte sind unwerfend gut. Sie setzen Maßstäbe in Sachen Sekt. Hier das Flaggschiff seiner Produktion, die »Große Reserve«.

Sie macht das feine Spiel der Blasen zum sinnlichen Vergnügen auf einem Niveau, das ihn von großem Champagner kaum unterscheidbar macht. Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Gris von eigenen Lagen rund um Langenlois wurden als ganze Trauben mit einer Ausbeute von 50 Liter Saft aus 100 kg Trauben zur Vermeidung von Bitterstoffen schonend gepreßt, der Most natürlich sedimentiert und dann im Holzfaß samt biologischen Säureabbaus, der stil- und geschmacksentscheidend ist, lange auf der Feinhefe zu einem Grundwein gereift, der im September 2017 zur Verseltung auf Flasche gefüllt wurde, auf der er dann bis in den April 2021 hinein auf der Hefe der Flaschengärung reifte. Diese 44 Monate auf der Hefe sind verantwortlich für die begeisternde Sensorik des Perlenspiels, die dieser große Sekt zu bieten hat (für den der Begriff »Sekt« eine Beleidigung ist, verglichen mit dem, was sonst den Markt bevölkert). Fred Loimer hat ihm nach dem Degorgement keine Dosage verpaßt, er ist also knalltrocken, deshalb »Brut Nature«, und er hat ihn auch nicht zusätzlich geschwefelt, könnte sich also »schwefelfrei« nennen.

Auf der Zunge bemerkenswertes Niveau. Das Spiel der Blasen feinperlig anregend und aufregend persistent, typisch für Blanc de Blancs. Die Farbe durch den Faßausbau und das lange Hefelager animierend goldgelb. Im Duft anspruchsvoll hefegeprägt; die Autolyse der langen Hefereife sorgt für feine Teig- und Biskuitnoten in einem Hauch von Apfelschalen und Zitrusfrüchten. Auf der Zunge die aromatische Frische und der säuerliche Biß von Zitronenkuchen in sinnlichem Perlenspiel rarer Perfektion; trocken, belebend säurebetont, durch die lange Reifezeit auch auch souverän entspannt und wohltuend harmonisch. Großer Schaumwein. Edel und hinreißend hochwertig im Zusammenspiel von Wein, Zeit und Technik.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Respekt® zertifiziert | 44
Monate Flaschengärung auf der Hefe |
quasi schwefelfrei
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Grundwein filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW16252



www.weinhalle.de