



ohne Jahr

Sekt »Rosé« Brut Nature

Wein- und Sektmanufaktur Strohmeier

Franz Strohmeiers Thema ist der Naturwein, aber auch der Schilcher. Ein Thema wie Europa. Vor allem jetzt nach der Wahl. Hier globale Herausforderungen, dort nationale Verwurzelung und Identität. Regionaler Schilcher auf globalem Weltklasse-Niveau. So wird sie werden, die EU. Da wird weit mehr diskutiert werden müssen als bisher. Da muß auf menschlich nachvollziehbare Weise kommuniziert und nachvollziehbar gemacht werden, wie und warum die Politik auf die Welt um uns herum reagiert. Nur dann wird man den ewig Gestrigen erfolgreich Paroli bieten können ...

Franz Strohmeier ist einer der Pioniere des biodynamischen Anbaus in Österreich und er ist exzellenter Versekter, bei dem viele berühmte Kollegen ihre Grundweine zu Schaumwein verarbeiten lassen. Seine Reben überläßt er so kompromißlos wie entspannt und souverän weitgehend der Natur. Seine Weine scheinen deshalb in sich zu ruhen. Sie riechen und schmecken anders als das, was man als »Wein« gewohnt ist. So wird sein »Brut Nature«-Schaumwein zum kulturellen Ereignis. Ein unverwechselbares Naturprodukt. Ein exemplarischer Regionalwein mutig eigener Ausstrahlung. Die verdankt er vor allem seiner regionalen roten Rebsorte »Blauer Wildbacher«. Ein »Schilcher«, der bei Franz Strohmeier gänzlich anders schmeckt, als Sie ihn eventuell kennen. Er bringt ihn als »Brut Nature« ins Glas, also ohne Aufzuckerung und deshalb knochentrocken, von Hand gerüttelt, und der Grundwein wurde spontan vergoren, um dann über Jahre auf der Hefe auf der Flasche zum Schaumwein heranzureifen.

Cremitig weiche Substanz in stahlig prickelndem Mundgefühl. Feine Perlage. Kühle Frucht, die an blaue Beeren erinnert, mit köstlich herbem Hauch an Gerbstoffen auf der Zunge. Ein aromatisch ungewohnter Schaumwein druckvoller Länge am Gaumen, der Harmonie und Ausstrahlung verströmt und den Mut zu mehr Charakter als erwartet wagt. Mit jedem bekannten Rosé-Champagner vergleichbar, geschmacklich aber erfreulich eigenständig, aromatisch belebend und rasant frisch im Mund im lebendigen Spiel feinsten Blasen. Franz Strohmeier hat uns gebeten, seinen Sekt nicht als »Schilcher« zu propagieren, weil in Österreich die Vorstellung von Schilcher völlig anders sei als das, was er hier anbietet. Also wünschen wir Ihnen auch ohne den »Schilcher« viel Freude mit diesem Lebenselixier, das übrigens ohne Schwefelung entstand. Pures rosafarbenes Vergnügen in einem faszinierend eigenständigen Natur-Schaumwein höchster Qualität.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1,8 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: ungeschwefelt, unfiltriert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 2,95

0,75l

25,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OER13900



www.weinhalle.de