



## Grüner Veltliner BRUT

Unser prickelnder Gruß aus dem Weinviertel! Der Grüne Veltliner macht diesen Sekt zu einem erfrischenden Erlebnis.

Feine Perlage, frischer Duft nach Wiesenkräutern, auch ein Hauch von Pfeffer; schlank und anregend; zarte Apfelfrucht, geradlinig bis zum nervigen Abgang.

Sparkling greetings from Weinviertel! Grüner Veltliner makes this traditionally bottle-fermented sparkling wine a refreshing experience!

Fine mousseux, fresh fragrances of herbs, also hints of black pepper, slender and animating, delicate apple-fruit, vivacious finish.



## AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**Gold** – Challenge International du Vin

**Gold** – Landesprämierung Bgld

**Silber** – IWSC England

**Silber** – Mundus Vini München

**Silber** – Decanter England

**91P** - Falstaff

Dieser Sekt wurde nach der traditionellen Methode aus der Champagne hergestellt. Die Trauben zur Sektherstellung stammen aus mehreren Lagen, wobei wir darauf achten, dass Säure und Reife sehr ausgeglichen sind.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank. Der Grundwein wird nach entsprechender Reifung auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft: Dafür kommt in jede Flasche Zucker und Hefe, um die Gärung zu starten. Der Wein bleibt ca. 12 - 18 Monate in Kontakt mit der Hefe. Um diese danach wieder zu entfernen, wird sie abgerüttelt. Dies ermöglicht das anschließende Degorgieren.

This sparkling wine was made following to the traditional method from the Champagne. The grapes for the wine production origin from several vineyards. We try to keep the acidity and ripeness balanced.

The fermentation happens in stainless steel tanks. After reasonable ripeness the basic wine gets filled into the bottle, where the fermentation of the sparkling wine takes place. To initiate the fermentation, each bottle is added sugar and yeast. The wine stays in contact with the yeast for about 12-18 months. For the separation afterwards, we do the "remuage". This enables the following disgorging.