



## 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.

Falstaff: „Helles Grüngelb, sehr feines Mousseux, zart nach Ananas, feine Steinobstklänge nach Marille, attraktive Frucht im Bukett. Feinwürzig, gute Stoffigkeit, rassig und frisch, salzige Mineralik im Abgang, zitronige Nuancen im Nachhall, macht Lust auf mehr.“



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Österreich Weisswein Guide, Ausgezeichnet  
wein.pur 2013, „Sehr gut“  
selection 2012, \*\*\*

Kutschers Kostnotizen, 90+ P.

Falstaff, \*\*\*\*\* , unter den Top Ten  
Österreichs beste Sekte 2011

Gault Millau 2012, unter den Top Ten  
Bester Sekt 17P.

Pers Wijn, Bubbles on the Beach:  
der Beste Sekt  
A La Carte, 90 P.

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.

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.

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.

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.

LAND Österreich  
Qualitätssekt

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-4 Jahre

ALKOHOL 12,5 vol%  
Enthält Sulfite

COUNTRY Austria  
Qualitätssekt

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-4 years  
ALCOHOL 12,5 vol%  
Contains sulfites