



Riesling Nussberg Brut 2007



Degustationsnotiz:

In der Flasche vergoren, ist der Riesling Nussberg Brut ein Lagen- und Jahrgangs Sekt, mit üppigen Aromen nach Steinobst. Seine klare und elegante Frucht wird von einer kühlen Mineralik getragen. Am Gaumen findet sich eine zarte Süsse, die von einer noblen Säure umspielt wird und dem Sekt eine besondere Finesse verleiht.

12,5% vol. Alc., trocken

Vinifikation:

Die Trauben wurden Mitte Oktober 2007 mit 19° KMW durch selektive Handlese geerntet und teilweise spontan in Edelstahltanks vergoren.

Lagen und Klima:

Kühle Luftströme von der Donau und die Thermik der Stadt prägen das Klima am Wiener Nussberg. Gemeinsam mit dem schweren Muschelkalkboden bestimmt dieses den Charakter der Weine.

Allgemeines zum Jahrgang 2007:

Der Sommer 2007 hat schon im April die ersten Kräfte gezeigt. Die Blüte fand daher etwa eineinhalb Wochen früher statt. Aufgrund des vorwiegend heißen Klimas von April bis August 2007 konnte der Regen Anfang September keinen Schaden mehr anrichten. Die Stengel der Trauben waren bereits verholzt, wodurch kein Wasser mehr in den Beeren eingespeichert werden konnte. Diese Umstände ermöglichten eine entspannte Lese gesunder und reifer Trauben ohne Eile.