

VINTAGE 2014

GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

Brut Nature

ALKOHOL 11,5 Vol %

SÄURE 5,7 g/l b.a. WS

ZUCKER 0,7 g/l

SULFITE Gesamt: 23 mg/l; Frei: 0 mg/l

NATURKORK Verschluss

PRÜFNUMMER SK 94/24

HERKUNFT Sekt Austria Große Reserve Steiermark g.U.
Ehrenhausen

TERROIR

Kalkmergel und Korallenkalk

ERNTE in der 2.Oktobershälfte 2014, selektive Handlese in
Kleinkisten, ganze Trauben im Cremant-Pressverfahren gepresst

Cuveé 50% Morillon, 25% Weissburgunder

25% Welschriesling

AUSBAU Spontangärung im trad. Holzfass, biologischer
Säureabbau im Frühjahr nach der Ernte,

14 Monate ohne Abzug auf der Vollhefe gelagert.

TIRAGE am 25.11.2016, 5568 Normalflaschen und 114 Magnums

FLASCHENREIFE 91 Monate auf der Hefe (bei Deg. 5/24)

1.DEGORGEMENT 21. Mai 2024, 402 Flaschen.

2.DEGORGEMENT 2.Okt.2024 832 Flaschen (am Rückenetikett angemerkt)

WEINBESCHREIBUNG

Fabulöses Bukett nach Macadamianuss, Kakaopulver und Zwieback.
Mit Luft zusätzlich Noten von Blütenpollen und Zitronenmelisse. Am
Gaumen präsentiert sich diese Große Reserve von einer lebendigen
kalkmaritimen Säure die harmonisch in einem hellgelben Fruchtkern
eingebettet ist. Gesalzene Butter, helles Nougat und Heu ebenso wie
Pomeranzen schwingen mit und sorgen für ein fulminantes
Trinkvergnügen. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

