

	<b>Perlenspiel BRUT</b>
Bezeichnung / name:	
Sorte / variety:	<b>Grüner Veltliner sparklingwine bottle fermented</b>
Jahrgang / vintage:	<b>2019</b>
Riede / vineyards:	<b>Holzweg</b>
Bodentyp / type of soil:	<b>Kalkhaltige Braunerde / calcareous brown soil</b>
Alter der Rebstöcke / age:	<b>13 Jahre / 13 years</b>
Ertrag / amount:	<b>1,4 kg / Stock / 1,4 kg per vine</b>
Ernte / harvest:	<b>September 2019</b>
Maischestandzeit /skin contact:	<b>6-15 Stunden /6-15 hours</b>
Flaschenfüllung / bottling:	<b>Dezember 2019 / december 2019</b>
Degorgierung:	<b>Juli 2021 / July 2021</b>
Alkohol / alcohol:	<b>13,0 %vol.</b>
Restzucker / residual sugar:	<b>2,3 g/L naturally unfermented sugar (6,1 bar Druck/pressure) Zero Dosage – Brut Nature</b>
Säure / acidity:	<b>5,0 g/L</b>
Ausbau / winemaking:	<b>Selektive Lese von Hand in kleine Transportkisten mit max. 12kg, teilweise Ganztraubenpressung und bei Maischestandzeit wurde gerebelt und gequetscht, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Tank gelagert; Abfüllung in Flaschen zur zweiten Gärung und anschließende Lagerung in der Flasche bis zum Degorgieren für 18 Monate /selective grape picking by hand and transported in small casks with a max. weight of 12 kg, whole grape pressing and if stored on skins for 18 hours the grapes were destemmed and crushed, cool fermented in Inox and stored until bottling on the yeast; after bottling 2nd fermentation in the bottles and storage on the yeast in the bottle for 18 months.</b>
Beschreibung / description:	<b>Elegant, Komplex, feine kompakte Perlage, erinnert an Quitten/ fruity elegant, complex, fine compact bubbles, reminds on quitts.</b>
Speiseempfehlung / comparing food:	<b>Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen./ eat what you want and drink what you like.</b>
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts:	<b>Die traditionelle Flaschengärung ist die angemessene Methode für diese Königin der Getränke. Die mindestens 1 1/2 Jahre dauernde Lagerung auf der Hefe macht die Aromen und die Struktur des Sektes geschliffener und die Perlage wird feiner und bekömmlicher. Bleibt mir noch zu wünschen: „Viel Spaß beim Spiel der Perlen im Glas!“ The traditional bottle fermentation is the suitable method for this queen of wine. The minimum 1 1/2 yearlong aging on yeast lees makes the aroma and structure of the sparkling wine polished and the bubbles are finer and more wholesome. It just leaves me to wish – “lots of fun with the play of bubbles in the glass!”</b>
Verschluss Sache / closure:	<b>Naturkork from Z Cork Portugal mit Agraffe / natural cork from Z-Cork Portugal and agraffe</b>