



FURMINT

Brut Nature 2013

- Vol. Alkohol: **12,0 %**
- Säure: **7,1 g/l**
- Restzucker: **1,1 g/l**
- PH-Wert: **3,1**
- Trinkreife: **2019 bis 2028**
- Alter der Reben: **35 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **21.9.2013**
- Versektung: **18.11.2014**
- Degorgierung erste Tranche: **25.1.2019**
- Dosage: **Brut Zero**
- Flaschengrößen: **0,75 l und 1,5 l**

„no added sulphur“



Štajerska Slovenija
Region

Slovenija
Land



großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



südorientierte Kessellagen



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass



350 bis 400 m Seehöhe



kann durch ein ganzes Menü begleiten

Besonderheiten des Ausbaus

Schonende Pressung nach der Champagner Methode (Ganztraubenpressung, sehr langsamer Pressvorgang, keine Scheiterung). Spontane Vergärung inklusive BSA im 2.800 Liter Fass. Zwölf Monate Lagerung auf der Vollhefe. Versektung am 18. November 2014 - Flaschenreifung für fünf Jahre (erste Tranche!). Bei der Degorgierung wurde keine Dosage zugesetzt: Brut Zero! Dem Furmint Brut Nature wurde zu keinem Zeitpunkt Schwefel beigegeben.

Strahlendes Goldgelb. Feine Perlage. In der Nase frisch aufgebrochenes Bauernbrot und etwas Heu. Enorm vielschichtig. Geriebene Macadamianuss und Kreide gesellen sich hinzu. Die Perlage fördert immer neue Aromen an die Oberfläche. Am Gaumen Fleur de Sel und gebräunte Butter. Stoffige Säurestruktur. Brut Nature steht hier für knochentrockenen Abgang mit fokussiertem Nachhall. Verleitet schamlos zum Weitertrinken. Potenzial für Jahre.

Thomas Schabl, Diplom Sommelier