



SEKT CUVÉE KATHARINA ROSÉ 2016

Jahrgang: Einem durchschnittlichen Winter folgte ein etwas späterer Austrieb und gegen Ende April leider auch ein massiver Spätfrost. Besonders die Lagen am Bisamberg und hier vor allem jene Sorten, die bereits stärker ausgetrieben waren wie Chardonnay oder der Zweigelt, hat es stark getroffen. Die betroffenen Weingärten haben sich im Laufe des Jahres gut erholt, aber die Erträge blieben hier leider sehr bescheiden.

Die Blüte gegen Mitte Juni verlief bei herrlichem Wetter ohne Störungen und dann folgte ein durchwachsener Sommer mit moderaten Temperaturen und viel Regen. Vor allem die Junganlagen haben den oftmaligen Regen genossen und

wuchsen wie nie zuvor. Allerdings war die dauernde Feuchtigkeit im Weingarten auch sehr förderlich für die diversen Krankheiten, wie Oidium und Peronospora. Nur dem unermüdlichen Einsatz meiner Mannschaft bei der Laubarbeit ist zu verdanken, dass wir nicht gröbere Schäden erleiden mussten. Der September war besonders schön, trocken und warm. Die Lese startete somit früh und brachte vollreife Trauben. Ab den ersten Oktobertagen kam dann sehr plötzlich der Herbst mit kalten Temperaturen, ein idealer Zeitpunkt für die Lese der Lagenweine. 2016 ist ein Jahrgang mit guter Konzentration und verspielter Frucht, sehr aromaintensiv. Spannend für Weiß wie auch Rotweine.

Boden: Die Trauben für den Rosé Sekt Cuvée Katharina stammen zu 80% von einem Pinot Noir Weingarten der Ried Breiten und zu 20% von einem Zweigelt Weingarten der Ried Gabrissen, beide am Wiener Bisamberg gelegen. Die Böden hier bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich. Der Pinot Noir Weingarten ist etwa 20 Jahre alt und besteht aus alten französischen Pinot Noir Klonen, die teilweise in Rahmenkultur und teilweise in Lyraerziehung ausgepflanzt wurden. Der Zweigelt ist 32 Jahre alt und wurde als klassische Hochkultur erzogen.

Weingarten und Keller: Die Ernte findet bereits gegen Mitte September statt, damit die Gradation und somit der Alkoholgehalt nicht zu hoch wird. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese werden die Trauben unversehrt in die Presse befördert und in Form einer Ganztraubenpressung entsaftet. Diese Technik ist besonders schonend in Hinblick auf Gerbstoff und wird standardmäßig in der Champagne angewandt. Das Ergebnis bei dieser Technik sind üblicherweise etwas fillegranere Weine mit sehr verspielter Aromatik und hellerer Farbe. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien noch im Winter zusammengestellt und im April in Sektflaschen zur traditionellen Flaschengärung abgefüllt. Nach etwa 18 Monaten auf der Hefe wurde der Sekt degorgiert, mit 0 g/l Dosage versetzt und fertiggestellt.

Weinbeschreibung: Der Sekt Cuvée Katharina strahlt in zartem Lachsrosa mit hellen Reflexen. Feine rotbeerige Frucht, ein Hauch von Himbeeren und Marillen, zart nach Orangenzesten. Straff, elegant, Kirsche mit lebendiger Struktur. Ein feiner Aperitif zu lässigen Tapas, oder als Abschluß zu nicht zu süßen Petit Fours.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 7,3 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker