



## Cuvée Katharina Rosé Sekt NV



**Jahrgang:** Der Cuvée Katharina Rosé Sekt trägt üblicherweise keinen Jahrgang und stammt auch nicht alleinig aus einem Jahr. Meist ist es eine Cuvée von 2 bis 3 verschiedenen Jahrgängen, die in behutsamen Vorverkostungen zu einer Cuvée vereint werden.

**Boden:** Die Trauben für den Cuvée Katharina Rosé Sekt stammen zu 80% von verschiedenen Pinot Noir Weingärten der Rieden Breiten, Hochfeld und Zwerchbreiteln und zu 20% von einem Zweigelt Weingarten der Ried Gabrissen, alle am Wiener Bisamberg gelegen. Die Böden hier bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich. Die Pinot Noir Weingärten sind zwischen 5 und 30 Jahre alt und bestehen aus alten französischen Pinot Noir Klonen, die teilweise in Rahmenkultur und teilweise in Lyraerziehung ausgepflanzt wurden. Der Zweigelt ist 40 Jahre alt und wurde als klassische Hochkultur erzogen.

**Weingarten und Keller:** Die Ernte findet von Anfang bis Mitte September statt, damit die Gradation und somit der Alkoholgehalt nicht zu hoch werden. 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 filleganere 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 36 Monaten auf der Hefe wurde der Sekt degorgiert, mit 0 g/l Dosage versetzt und fertiggestellt.

**Weinbeschreibung:** Der Cuvée Katharina Rosé Sekt 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:** 12,5 % Vol., 7,3 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker – Brut Nature