

SEKT GROSSE RESERVE BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE 2019

WESZELI

SEKT

Leidenschaften sollte man nachgeben. Weshalb wir 2016 beschlossen haben, uns an unsere erste Große Reserve zu wagen. Jenseits unserer persönlichen Vorliebe lag das vor allem daran, dass wir in Langenlois über ein Terroir verfügen, das aufgrund seiner gleichsam von Löss wie auch Granit durchsetzten Böden und den fundamentalen Tag-Nacht-Unterschieden wie kein anderes in Österreich für profunde Sekte geeignet scheint.

Dass unser Blanc de Blancs dennoch ganz individuelle Züge zeigt, liegt an mehreren ganz bewusst getroffenen Entscheidungen. Die wichtigste davon war, die Trauben bei perfekter Reife zu lesen. Nicht früher – wie so oft bei Schaumweinen – und erst recht nicht später. Auch die Erträge blieben, anders als sonst üblich, niedrig. Unsere Große Reserve sollte zwar im besten Sinne ein Schaumwein sein, jedoch mit der Substanz, Expressivität und dem Potenzial eines großen Veltliners oder Rieslings. Beide Rebsorten fließen übrigens zu jeweils einem Viertel auch in den Sekt ein, dessen andere Hälfte paritätisch aus Chardonnay und Weißburgunder besteht.

Vinifiziert wurde die Große Reserve genauso wie unsere Stillweine. Nach 22 Monaten auf der Feinhefe im Holzfass transferierten wir sie zur Zweitgärung in die Flasche. Dort fand sie für weitere 49 Monate ihre feincremige Textur und vielschichtigen Aromen, ehe wir sie degorgierten und ohne Zucker-Dosage wieder auffüllten.

DER GESCHMACK

staubtrocken, temperamentvoll, nuanciert und voller Substanz. Die Perlage ist subtil und delikate und integriert sich vital in eine dichtgewobene und stoffige Textur. Im Aromatalon finden sich Grapefruit und weiße Blüten genauso wie feine Hefe-, Brioche- und Apfelnoten. Eine feine Mineralik macht sich im Verbund mit zart nussigen Aromen am Gaumen breit. Das Finale ist erfrischend und dabei doch cremig und gehaltvoll.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal

REBSORTE: je 25% Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Chardonna

REBEN GEPFLANZT: 1980er

HARVEST: 4.9.2019

PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5h

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 1. Gärung im Stahltank bei 20° C für ca. 5 Wochen, 2. Gärung in der Flasche, abgefüllt im September 2021

MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja

AUSBAU: 22 Monate im Holzfass auf der Feinhefe, 49 Monate Hefelagerung in der Flasche, degorgiert Oktober 2025

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 6,5 g/l

VERSCHLUSS: Sektorkork mit Agraffe

TRINKTEMPERATUR: 8-10°C

GLAS: Universalglas



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg.

Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.