



Jurtschitsch Brut Rosé

ENTDECKUNGEN AUS LANGENLOIS

Unter dem Titel „Entdeckungen aus Langenlois“ werden jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt. Jeder dieser Weine, von denen oft nur ein kleines Fass ausgebaut wird, beginnt im Kopf. Eine Idee, ein Gedanke auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein.

Jede Generation an Jungen Weinbauern hat die Aufgabe, ihr Terroir neu zu entdecken und für sich persönlich zu interpretieren. Das einzig Beständige ist die Veränderung. So auch beim Terroir. Nicht nur das Klima in dem unsere Reben wachsen hat sich in den letzten 40 Jahren verändert. Sensible Experimente im Weingarten und im Keller lassen Weine entstehen, die uns oft selbst überraschen und unsere Sensibilität für die mannigfaltigen Ausdrucksmöglichkeiten des Terroirs schärfen.

Entstehung Jurtschitsch Brut Rosé

Diese kühleren Weingärten, geprägt durch die einzigartige Kamptalstilistik liefern das Fundament und bringen Frische, Säure, Struktur und Finesse in die Flasche. Nach der Flaschengärung verblieb der Sekt für zweieinhalb Jahre auf der Hefe.

Dieser Rosé Sekt wurde im April 2016 degorgiert. Der Brut wurde mit einer Süßweindosage aufgefüllt.

J **FACTS**

Rebsorten: 70% Zweigelt, 15% Pinot Noir, 15% St. Laurent
Traditionelle Flaschengärung, zweieinhalb Jahre auf der Hefe
BIO
Alk: 12,0% Vol
Sre: 8,0‰
RZ: 8,0g/l
Reifepotenzial: 2024

