



Jurtschitsch

Große Reserve

Brut Nature

Grüner Veltliner Sekt 2014

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 Nature

Eine hochgelegene und kühle Lage lieferte das Fundament und bringt Frische, Säure, Struktur und Finesse in die Flasche. Nach der Flaschengärung verblieb der Sekt für viereinhalb Jahre auf der Hefe. Im Oktober 2017 wurde degorgiert. Der Brut Nature ist ohne Dosage.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Traditionelle Flaschengärung, viereinhalb Jahre auf der Hefe

Alk: 12,0% Vol

Sre: 8,5‰

RZ: 0 g/l

Reifepotenzial: 2031