

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Jurtschitsch
Brut Rosé
Sekt g.U. Klassik

Die Schaumweinproduktion hat am Weingut Jurtschitsch eine lange Tradition. Die ältesten, historischen Flaschen in der Familienvinotek sind Sekte von Alwins Urgroßvater aus dem Jahr 1936. 2007 haben wir diese lang vergessene Tradition wiederaufleben lassen. Nach einigen Reisen in die Champagne machten sich Stefanie und Alwin auf die Suche nach passenden Weingärten im Kamptal.

Unsere kühleren Bergweingärten, geprägt durch die einzigartige Kamptalstilistik, liefern das Fundament für unseren Brut Rosé Klassik und bringen Frische, Säure, Struktur und Finesse in die Trauben. Blauer Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent sind das Rebsorten-Trio unseres Rosé-Sektes. Der Zweigelt bringt die Saftigkeit und die brillante Farbe, Pinot Noir und St. Laurent sorgen für Beerigkeit und Eleganz.

Entstehung Jurtschitsch Brut Rosé Klassik

Wir lesen unsere Trauben selektiv per Hand und bringen sie in kleinen Kisten mit niedriger Schütthöhe auf schnellstem Wege in unseren Keller, wo wir sie umgehend behutsam pressen. Nach der spontanen Gärung reift der Wein für einige Zeit im großen Holzfass, ehe er zur Zweitgärung in die Flasche gefüllt wird und im Anschluss als österreichischer Sekt „Klassik“ für mindestens neun Monate auf der Hefe lagert. Vor dem Degorgement wird jede einzelne Flasche über mehrere Wochen hinweg händisch gerüttelt, im Anschluss wird der Brut Rosé Klassik mit einer Süßwein-Dosage aufgefüllt.

Ein Sekt für viele Gelegenheiten und Anlässe. Auf der schattigen Terrasse, als Aperitif, beim Picknick im Weingarten oder als vielseitiger kulinarischer Begleiter zu Vorspeisen, Gemüsegerichten und leichten Fisch- und Geflügelrezepten. Wir wünschen viel Freude mit dem Brut Rosé Klassik!

J FACTS

Rebsorte: 70 % Zweigelt, 15 % Pinot Noir, 15 % St. Laurent
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Traditionelle Flaschengärung
Alk: 12,0 % Vol.
Sre: rund 7,0 ‰
RZ: rund 2,5 g/l

