

KLOSTER AM SPITZ

MUSCHELKALK BRUT

KLOSTER AM SPITZ, PURBACH



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Kloster am Spitz
Alkoholgehalt:	12.5
Ausschenktemperatur:	8-10°
Traubensorte(n):	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder (Pinot Blanc), Welschriesling

Empfehlung

Als Aperitif oder zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten und nicht zu süßen Desserts.

Degustationsnotizen

Im Glas ein sattes Grüngelb, in der Nase vollreife Birnen, Bananen und Mandarinen. Im Gaumen etwas Anis, füllig und cremig. Schönes mineralisches Rückgrat., feines, anhaltendes Mousseux. Feine Fruchtsüsse, lebendig strukturiert, Nuancen von Orangen im Abgang, zitroniger Nachhall.

Produzent

Kloster am Spitz: Das Weingut liegt etwas erhoben über Purbach und bietet einen raren Blick über den Steppensee und ins Leithagebirge. Das Ziel von Thomas Schwarz ist es, Weine zu komponieren, welche die Charakteristik und Vielfalt des Bodens und des Klimas widerspiegeln. \n

\n

Durch kompromisslose und schonende Behandlung der Trauben und individuelle Vinifizierung wird in jedem der 25 Weingärten versucht, das Optimum an Reife und Aromatik zu ernten, um dieses bis zur Flaschenabfüllung zu verfeinern und zu erhalten sowie letztendlich in die Flasche zu bringen. \n

\n

Ein wichtiger Schritt dazu führt über die besonderen, eher kargen Muschelkalkböden, die Thomas bewirtschaftet, in welchen naturgegebene Gräser und Kräuter in den Zeilen gedeihen, um eine hohe biologische Vielfalt zu fördern. Eine Regulierung der Erntemenge ist unter diesen Umständen auch gar nicht nötig, da die Erträge im Durchschnitt nicht mehr als zirka 25 hl/ha betragen.