

Sekt Extra Brut



Verfügbar in
0,75 l & 1,5 l

Der neue Buchegger Sekt Extra Brut ist ein reinsortiger Chardonnay-Sekt, dessen Traubenmaterial zu einem sehr frühen Zeitpunkt per Hand gelesen wurde. Die erste Vergärung vollzog sich teils im Stahltank und teils im gebrauchten Holzfass, wo der Grundwein ein Jahr lang reifen konnte, bevor er nach der „Méthode Traditionelle“ mit Hefe und einem Tiragelikör versetzt in die Flasche kam. Und wieder durfte der Sekt ruhen, dieses Mal sogar 30 Monate lang.

Um die abgestorbenen Hefen vom Boden in den Hals zu befördern, wurden die Flaschen am Rüttelpult jeden Tag ein wenig geschwenkt und gedreht. Abschließend wurden die Flaschen degorgiert und mit einem Naturkorken verschlossen.

Durch die lange Flaschenlagerung auf der Hefe hat unser Sekt Extra Brut eine sehr feine Perlage. Er ist ein fruchtiger, zugänglicher Sekt mit Finesse – voll und fein zugleich.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

REBSORTE

100 % Chardonnay

1. GÄRUNG

Im kleinen Holzfass mit biologischen Säureabbau

2. GÄRUNG

Traditionelle Flaschengärung

ANALYSE

Alkohol	12,0 % vol
Säure	6 g/l
Restzucker	3,8 g/l