



MATHÄI Grosse Reserve Zero Dosage

Sektbeschreibung:

Die MATHÄI Grosse Reserve vereint die Charakteristika ihrer Herkunft auf höchst finessenreiche Weise. Die Kalksteinböden des Wiener Nussbergs verleihen dem Wein seine Leichtfüßigkeit, Fruchtexpression und präzise Mineralik. MATHÄI Grosse Reserve wird nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt und verlässt unsere Keller erst nach einer Reifezeit von 60 Monaten. Im Duft changierende Nuancen von reifer Grapefruit und dezenten Hefenoten. Seidige Textur am Gaumen in der Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten verschmelzen. Von eleganter Säure und ausgeprägter Mineralität strukturiert. Ein Sekt mit langem Lagerpotential und großer Zukunft.

Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Chardonnay aus den Rieden des Wiener Nussbergs bildet die Basis für diesen Sekt. Nur 50% des abfließenden Mostes werden für die Herstellung der MATHÄI Grossen Reserve verwendet.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die Schaumweine des Stifts Klosterneuburg sind nach Christoph II. Mathäi benannt. Mathäi – ein Zeitgenosse Dom Perignons und von 1686 bis 1706 Propst des Stifts Klosterneuburg – erwarb sich große Verdienste um die Entwicklung des Weinbaus in Klosterneuburg. Ihm zu Ehren tragen die Stiftssekte den Namen Mathäi.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Wien

Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsböden mit Lössauflage

Hangausrichtung: Südost

Seehöhe: 240-320 Meter

Ausbau: Flaschengärung

Hefekontakt: 50 Monate

Flaschengröße: 0,75l

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 8 g/l

Serviertemperatur: 6-7 °C