



J **FACTS**

Rebsorte: Pinot Noir & St. Laurent
Traditionelle Flaschengärung
Alk: 12 %Vol.
Sre: 8,0 %
RZ: 1,9 g/l
Reifepotential: 2038

Jurtschitsch Blanc de Noirs 2013 Sekt g.U. Große Reserve

Die Schaumweinproduktion hat am Weingut Jurtschitsch eine lange Tradition. Die ältesten historischen Flaschen in der Familienvinothek sind Sekte von Alwins Urgroßvater aus dem Jahr 1936. 2007 wurde diese lang vergessene Tradition wieder zum Leben erweckt. Nach einigen Reisen in die Champagne machten sich Stefanie und Alwin auf die Suche nach einem passenden Weingarten im Kamptal und fanden im Herzen des Weinbaugesbietes zwei Weingärten mit knackig, frischen Trauben.

Für unseren Blanc de Noirs haben wir Pinot Noir und St. Laurent Trauben in ausgezeichneter Qualität aus einem hervorragendem Jahrgang selektioniert und per Hand in kleinen Kisten mit niedriger Schütthöhe gelesen. Das knackig frische Traubenmaterial wurde auf schnellstem Wege in den Keller gebracht und schonend gepresst. Nach spontaner Gärung reifte der Wein für mehrere Monate in einem großen Holzfass aus heimischer Eiche, ehe er zur Zweitgärung in die Flasche gefüllt wurde. Den Rest erledigte die Zeit. Vor allem Geduld spielte bei der Entwicklung unseres Blanc de Noirs eine entscheidende Rolle, so lagerte unser besonderer Jahrgangsekt bis Oktober 2023 auf der Hefe, um seine Balance und Finesse zu entfalten. Nach dem händischen Rütteln der einzelnen Flaschen über mehrere Wochen schossen wir die Hefe aus der Flasche und füllten sie nach dem Degorgement mit dem gleichen Sekt wieder auf. Brut Nature eben, um die Geschichte des Weingartens so pur wie möglich zu erzählen. Zu guter Letzt verschlossen wir die Flaschen mit Naturkork und einer Naturpapierbanderole.

Weinjahr 2013

Die hohen Schneemengen gemeinsam mit immer wiederkehrenden Regenfällen im Winter sorgten zu Beginn des Jahres für eine ausreichende Feuchtigkeitsversorgung der Böden. Der deutlich verzögerte Austrieb und eine verspätete Blüte konnten auf die niedrigen Temperaturen im Frühjahr zurückgeführt werden. Der Sommer brachte sehr heißes, trockenes Wetter mit sich und durch die gut mit Wasser versorgten Böden wuchsen die Trauben gesund und stark heran. Die kühlen Septembernächte verhalfen schlussendlich den Trauben zu einem harmonischen Reife-Finale mit einer spürbar knackigen, frischen Säure. Ein perfektes Zusammenspiel aus warm und kalt – ein Traumjahrgang für österreichischen Sekt.

Genussempfehlung

Wir finden, dass unser Blanc de Noirs Brut Nature in allen Lebenslagen genossen werden kann, vor dem Essen, zum Essen, nach dem Essen oder auch ganz für sich allein. Er ist ein großartiger Begleiter zu allerlei Fischgerichten, Geflügel oder Kalb und passt perfekt zu einer Vielzahl von kreativen Gemüsegerichten. Wir wünschen viel Freude!