



Forstreiter

2017 Forstreiter Brût

Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems, der Weißwein-Hauptstadt Österreichs**. Hier, im Weinbaugebiet Kremstal, liegt unser Weingut. Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n. Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut. Seit 1868 steht das Weingut in Familienbesitz. Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme pannonische Klima aus dem Osten trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv. **Nachhaltige Bewirtschaftung** der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung, um große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten. Meinhard Forstreiters Leitspruch: „**Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen.**“



Herkunft:	Hollenburg/Niederösterreich
Lage:	Lusthausberg
Rebsorte:	100% Chardonnay
Hefekontakt:	mehr als 2 Jahre
Rüttlung:	handgerüttelt
Dosage:	4 g
Methode:	Traditionelle Flaschengärung
Analyse:	

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	7,0 g/l

Verschluss:	Naturkork
Böden:	Löss auf Konglomerat
Ausbau:	Selektive Trauben, voll ausgereiftes Traubenmaterial, temperaturkontrollierte Gärung im großem Holzfaß, zweite Gärung traditionell in der Flasche, 2 Jahre Hefekontakt, handgerüttelt
Charakteristik:	Animierende, champangerhafte Nase, fein, Zitrus und Birne, feingliedrig, zartes Mousseux, elegantes Säurespiel, leichtfüßig, trinkanimierend, voller Körper.
Trinkempfehlung:	Ein Sekt für viele Gelegenheiten. Vom Aperitif bis zum gediegenen Candle-Light-Dinner.
Ideale Trinkreife:	2018 bis 2028
Trinktemperatur:	8-10°C

EAN Flasche:	9120010691904
EAN Karton:	9120010691911

Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,

Tel: +43(0)2739-2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt.

