



Sekt - Burgunder Reserve - Steininger

FAL92

Der Klassiker unter Steiningers Sekten, feine noble Stilistik, feines Mousseux

Bei diesen Burgunder Cuvée wird ein Drittel Chardonnay im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Ein Drittel Weißburgunder fruchtig im Stahltank und ein Drittel Pinot Noir weißgepresst im kleinen Holz gelagert. Neben dem Sortenverhältnis und dem Ausbaustil verleiht die längere Lagerung auf der Hefe diesem Sekt die Feinheit, Cremigkeit und Noblesse. Am Gaumen schön trocken, vielschichtig und cremig.



Steininger, Karl

Das Weingut Steininger liegt im Herzen von Langenlois und hat sich im Kamptal zum Mittelpunkt der sortenreinen Sektproduktion etabliert. Karl Steininger entwickelte durch seine sorten- und jahgangsreine Ausbaumweise eine besondere Sektphilosophie. Die gesamte Sektproduktion vom Abfüllen bis zum Degorgement wird im eigenen Weingut durchgeführt. Das oberste Gebot ist die Verwendung von feinsten Grundweinen und eine behutsame zweite Gärung, sodass möglichst viel Wein- und Sortencharakter im Sekt erhalten bleiben. Dass aber auch der herkömmlichen Weinbereitung höchstes Augenmerk geschenkt wird, zeigen Top-Platzierungen für die Stillweine, wobei sich Karl Steininger verstärkt dem Grünen Veltliner widmet. Die kräftigen Weißweine werden im großen Holzfass ausgebaut. Der Keller von Karl Steininger ist Teil des Rundgangs durch das Loisium. Hier sehen die Besucher den Weg von der Traube zum Wein und können dem Winzer bei der Arbeit zusehen.

ÖSTERREICH

Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.