

Furore cuvée reserve 2019

reserve / Cuvée · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	13,6 % vol
Restzucker	1 g/l (trocken)
Säure	5,4 g/l
KMW	21 °KMW
Prüfnummer	N 19854/21

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter

0,375 Liter

AUSZEICHNUNGEN

- Salonwein 2022
- Sortensieger Prämierungsweinkost Thermenregion 2022 (1. Platz)
- Gold NÖ 2022
- Wine Award International 95 Punkte
- Gold
- 90 Pkt. Falstaff
- AWC Silber

WEINBEREITUNG · LINIE RESERVE

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst, zwei Tage sedimentiert — und direkt ins Fass.

Je nach Sorte kommen 20 bis 80 Prozent neue Fässer zum Einsatz: bei den volumigen Sorten wie Merlot, Cabernet und Syrah mehr, bei Pinot noir und St. Laurent weniger. Auch der Jahrgang entscheidet mit.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai — und erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.

Der Wein bleibt bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe im Fass.

