



VIelfalt im Glas

Vinum

Österreichs Schaumweine von
PetNat bis Sekt Austria



PetNat

don't think,
just drink.

Pet Nat ist der neue Ausdruck von Ausdruck frecher Lebenslust und Persönlichkeit.

Abkürzung für Pétillant Naturel „natürlich perlend“

Trotz Nische ein Exportschlager

Flaschengärung nach der sog. Méthode Rurale oder auch Méthode Ancestral

Der bereits gärende Most wird in eine druckstabile Flasche gefüllt, um dort weiter zu gären.

Hängt vom Zucker ab, der im Most enthalten ist. So entsteht mehr oder weniger Kohlensäure.

Fingerspitzengefühl des Winzers. Das Gärverhalten ist nicht einfach zu berechnen, wenn die Flasche mal zu ist.

Wahl des richtigen Zeitpunkts, Temperatur, Hefe

Die während der Gärung entstehende Kohlensäure bleibt in der Flasche.

Das Endprodukt ist mitunter wild, oft aber auch ganz zahm:

die Bandbreite reicht von trüb bis kristallklar, von sanft perlend bis heftig schäumend.

Oft wird kein Schwefel zugegeben, weil die Gärungskohlensäure genug Schutz vor Oxidation bietet.

Meistens extrem trocken, kann aber auch Restsüße behalten.

die Aromatik kann fein und duftig sein – oder auch an oxidierten Apfel- oder Quittensaft erinnern.

Pet Nat = Limo für Erwachsene!

- alternative, charakterstarke, oft auch mal aneckende Weine.
- unkonventionell und mit Sicherheit nicht der ganz feine Tropfen.
- Ein ehrlicher Kerl
- in großer Runde verdunsten die Flaschen so schnell
- Geschmacklich stehen die knochentrockenen irgendwo zwischen Champagner, Cidre und Naturwein – rustikal und ursprünglich – köstlich ohne Schnörkel
- Eure Lieblingssätze zum PetNat:

- Auf mehr schäumenden Spaß im Glas!



Weingut Fuchs und Hase, Alwin & Stefanie Jurtschitsch & Anna Arndorfer Pet Nat 2022 |vol. 2

Langenlois – Kamptal | Pétillant Naturel | 70 % Grüner Veltliner
30% Muskateller

Handlese . Gemeinsame Pressung | plus 3 % gequetsche
Muskateller 7 Tage für mehr Frucht | Restzuckergeheimnis wird
nicht gelüftet | Kühle im Winter im Hof zur Stabilisierung des
Weinsteins | Flaschen auf dem Kopf stehend degorgiert, um
grobe Trubstoffe zu entfernen | natürlich aufgefüllt | Unfiltriert |
Ungeschönt | Keine Zusätze . Schwefel unter 10 mg/l.



2022 JOMA Blanc de Noirs

Pétillant Naturel | Pinot Noir & St. Laurent | 0 Beigaben 0 Schwefel |
Handlese Ende August . 10-24 Stunden Schalenkontakt .
Ganztraubenpressung . 100% spontanvergoren . 8 Monate auf der Hefe .
Auf ihre Art degorgiert . Shake it!



Geschützter Ursprung. Geschützte Qualität!

- Sichtbares Zeichen für Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve
- Rot-Weiss-Rote Banderole auf dem Kopf der Sektflasche
- Garantie für 100-prozentige österreichische Herkunft und die erfolgte sensorische Qualitätsprüfung der Kostkommission.

SEKT AUSTRIA

- Schaumweintradition seit 1842
- Neue Spitzenkategorie für österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. und geprüfter Qualität
- Es gibt ein offizielles Riedel Sekt Austria Glas
- Sekt Austria Tag ist der 22. Oktober
- Seit April 2013 Österreichisches Sektkomitee.
- Dieses ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf bestehenden, regionalen Weinkomitees – wie beispielsweise Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion –Im Zuge der Neuregelung der Beitragsstruktur wurde das Österreichische Sektkomitee in die Aktivitäten der Österreich Wein Marketing (ÖWM) integriert. Gemeinsam mit der ÖWM sind Marktforschung und Marketingmaßnahmen vorgesehen. Auch die Entwicklung weintouristischer Aktivitäten ist Teil dieser Zusammenarbeit.



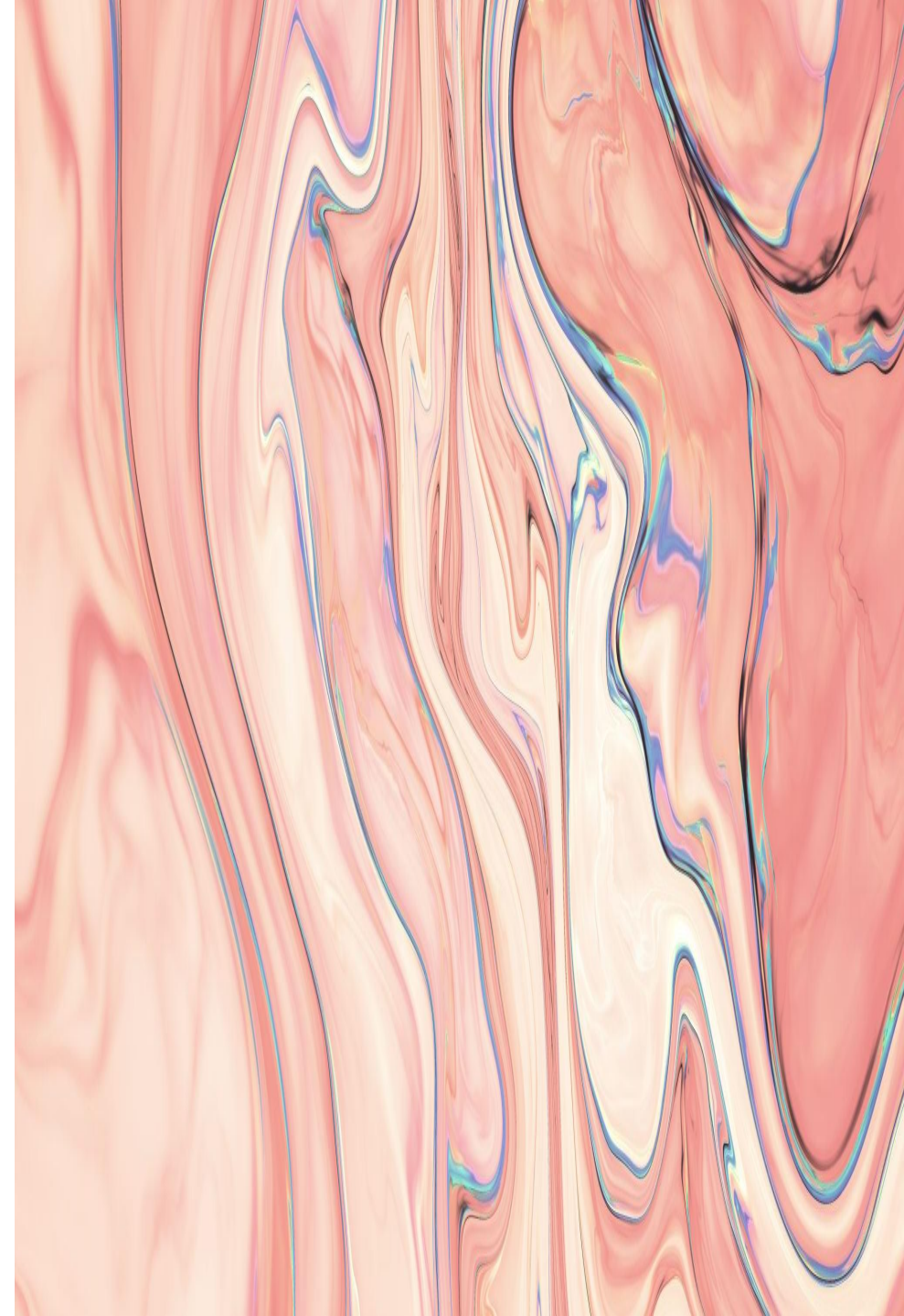
Pyramide Sekt Austria



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.

SEKT AUSTRIA

- strengere Mindestanforderungen als die Basis-Kategorie für Qualitätsschaumwein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung. („Österreichischer Sekt“).
- Herkunftsgarantie der Trauben aus einem österreichischen Bundesland
- Ernte der Trauben in einem einzigen Bundesland
- Ausschließlich Qualitätsweinrebsorten
- Lagerung auf der Hefe mindestens 9 Monate in der Flasche beziehungsweise 6 Monate im Tank vom Ansetzen mit der Hefe bis zur Abgabe aus dem Produktionsbetrieb
- Alle Methoden erlaubt, die zur Sekterzeugung geeignet sind
- Alle Stilistiken, Dosagen und „Farben“ (weiß, rosé, rot) erlaubt
- Verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung, wobei eine nähere geographische Angabe als das Bundesland unzulässig ist

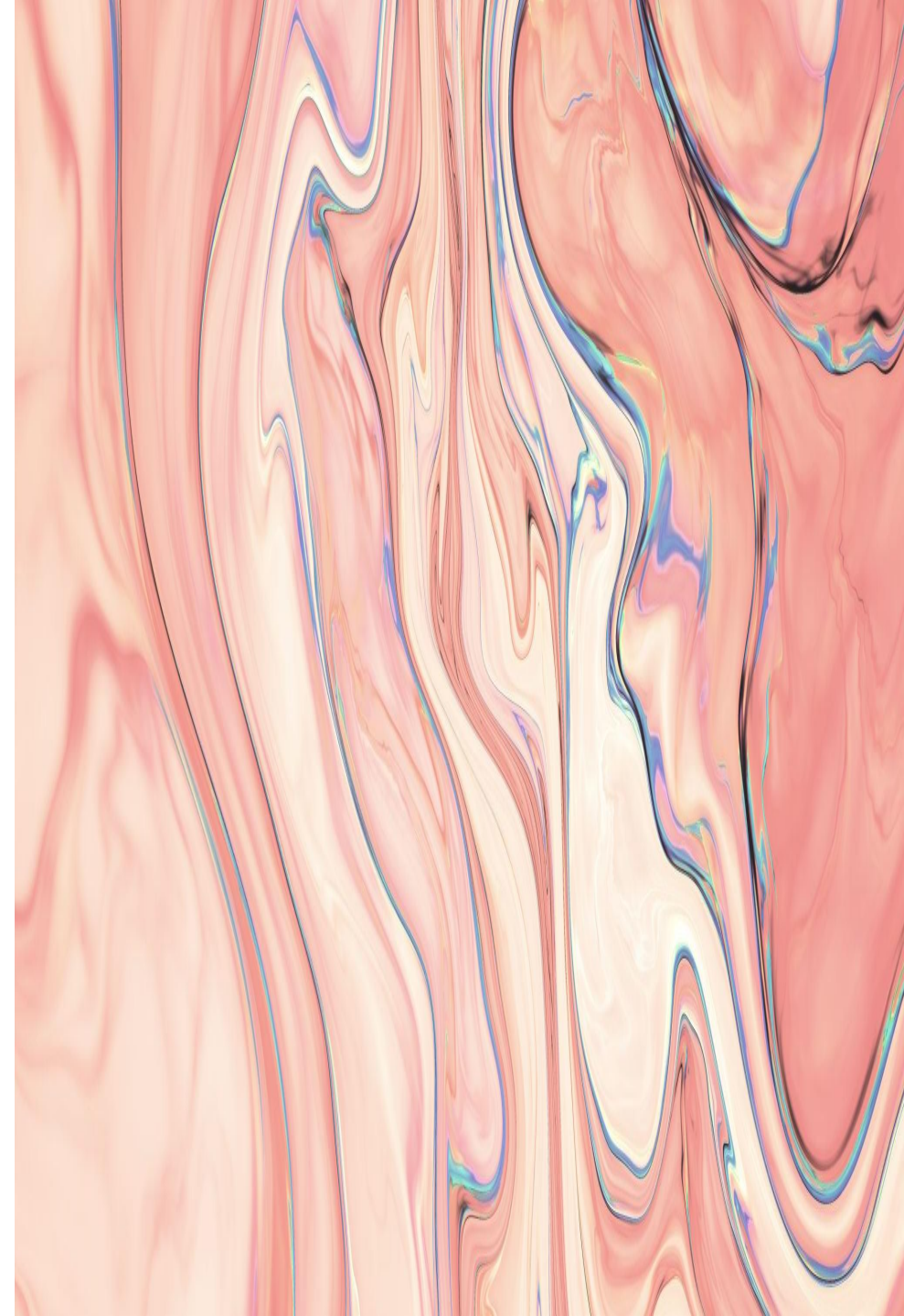




Sekt Austria Reserve

- Nur Sekte zugelassen, die nach der Traditionellen Methode (Flaschengärung produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen aus einem generischen Weinbaugebiet stammen (Bundesland), zudem ist eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten vorgeschrieben.
- ausschließlich Qualitätsweinrebsorten
- ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- mindestens 18 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Restzuckergehalt höchstens 12 g/l
- die Angabe einer Gemeinde ist zulässig, weitere geographische Angaben sind unzulässig
- Ausbeutesatz höchstens 60 % (Saft der Traubenmenge)
- Handlese verpflichtend (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung

- **Sekt Austria Große Reserve**
- *Die Trauben dürfen nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und nach dieser bezeichnet (z. B. Poysdorf, Langenlois, Gols, Gamlitz ...) und gepresst werden.*
- Ausschließlich Qualitätsweinrebsorten
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Mindestens 36 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Restzuckergehalt höchstens 12 g/l
- Verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung und einer Gemeinde bzw. eines Gemeindeteils. Darüber hinaus ist die Angabe von Großlagen oder Rieden möglich.
- Ausbeutesatz höchstens 50 % (Saft der Traubenmenge)
- Handlese verpflichtend (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung



AUTOLYSE

- aus dem Griechischen “Auto” bedeutet “Selbst” und “Lysis” = “Auflösung”= “Selbstauflösung” – (Memo Brot nur beim ersten Teig aus Wasser und Mehl – nicht Gärührung und Ruhe) (Memo Eiswürfel)
- In der Weinsprache = Zerfall gemeint durch zelleigene Enzyme hervorgerufen, ohne, dass Bakterien oder andere Lebewesen daran beteiligt wären. / meist mit sich zersetzenden Hefezellen und den dadurch entstehenden Aromen bei Sur Lie gelagerten Schaum- und Weißweinen benutzter Ausdruck
- **Klassische Autolyse-Aromen**
- hefige Töne von Brioche, Toastbrot oder Biskuit. Brotrinde.
- **Mannoproteine**
- Ebenfalls ein Nebenprodukt, das ein besonders cremig-fülliges Mundgefühl verleiht. Plus Aktivierung des Wachstums von Milchsäure-Bakterien und Unterstützung des biologischen Säureabbau (BSA).
- Mannoproteine verbessern die Stabilität des (Schaum-)Weines in Bezug auf eine mögliche Trübung durch Ausfallen von Eiweiß und/oder Weinstein.



Schlumberger Sparkling Brut „Sekt Austria“ 2021

Sekt Austria Niederösterreich g. U. | Lehm- und Löss-Böden |
Chardonnay – Pinot Blanc - Welschriesling

Selektierte Lese (September) | max. 75% Ausbeute |
Vergärung im Edelstahl | Méthode Traditionnelle mit 12
Monate Hefelager | 12 Vol % | Brut 8,5g/l | Säure 6,5 g/l



Bründlmayer NV Sekt Austria Reserve Extra Brut

Sekt Austria Reserve Niederösterreich g. U. | Kalkreiche
Mischböden | Pinot Noir - Chardonnay

Selektierte Lese (September) | nur das Herzstück der
Pressung | Vergärung im Edelstahl inkl. BSA | Weitere Reifung
in gebrauchten 300/2500l Holzfässern | Méthode
Traditionnelle mit 24-36 Monate Hefelager | 12 Vol % | Extra
Brut ca. 4 g/l | Säure 7 g/l



2017 Malat Brut Nature Sekt Austria Reserve

Sekt Austria Niederösterreich g. U. | kalkreicher Oberboden,
Donauschotter | 20-40 J | Chardonnay 80% Pinot Noir 20%

Handlese | Ganztraubenpressung | Vergärung im Edelstahl |
Méthode Traditionnelle 36 Monate Hefelager | handgerüttelt

12 Vol % | 0,7g RZ | Säure 6,1 g/l



Loimer Brut Nature Blanc de Blancs BIO Große Reserve 2017

Sekt Austria Niederösterreich g. U. Langenlois | 55 % Pinot
Blanc, 40 % Chardonnay 5 % Pinot Gris

Gneis, Ton, Sand, Schotter | selektive 3.-7.9 | 50l/100kg
Ausbeute | Vergärung im Edelstahl und 12 Monate voller Hefe
dann 9 Monate Holzfass Feinhefe | Méthode Traditionnelle
mit 48 Monate Hefelager | 12 Vol % | 0,8 RZ | Säure 6,1 g/l |
kaum Schwefel



Brutal Nature Blanc de Blancs Grosse Reserve NV TEMENT

Sekt Austria Steiermark g. U. | 85 % Morillon 15 %
Weissburgunder | Ried Sulz – 490 m Höhe | Blaue und braune
Kalkmergelböden | 20-55 Jahre alte Reben
Spontangärung dann 50 Monate im neutralen Fass | Méthode
Traditionnelle mit 30 Monate Hefelager | 12 Vol % | 0,7 RZ |
Säure 6 g/l | keine Schwefelzugabe



14/84 Grosse Reserve 2014 Harkamp

Sekt Austria Steiermark g. U. St. Nikolai-Sausaltal | 85 % Pinot
Noir 15 % Chardonnay | Muschelkalkböden | Biodynamie |
Handlese | Ganztraubenpressung
Spontangärung dann Ausbau im großen Holzfass | Méthode
Traditionnelle mit 84 Monate Hefelager | 12 Vol % | 0 Dosage |
Säure 7 g/l | keine Schwefelzugabe