

Blanc de Blancs Extra Brut Reserve

Art. Nr.: 25840

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

1. Platz Falstaff in der Kategorie Sekt Reserve (11/2019)

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12 %

Bodentyp: Die Chardonnay-Trauben für den Blanc de Blancs werden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen.

Vinifizierung/Ausbau: Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Nach der Gärung wird der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer), in gebrauchte (2- bis 3-jährige) 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen. Der Grundwein wird im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchläuft. Der Jungsekt bleibt mindestens 36 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird er in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7,5 g

Süße: Extra Brut

Restzucker: 5 g

Bewertung:

Falstaff: 95-97

James Suckling: 96-97

Gault-Millau 100 Punkte: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milhdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 49.20

Verkostnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase frische grüne Äpfel, Blüten-Nektar und reife Limonen mit leicht getoasteten Brioche-Noten, am Gaumen persistente Perlage, ein eleganter Säurebogen voll salziger Frische liefert einen lebendigen Einstieg am Gaumen und bildet das Rückgrat, sehr dicht und kompakt, erneut Anklänge an reife grüne Äpfel, reichhaltig und dabei fein strukturiert, reintönig und geradlinig mit einem anhaltenden, erfrischenden Finale.