

## Brut Reserve Magnum

Art. Nr.: 17925

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2033

**Bodentyp:** 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 die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Der Wein bleibt ca. 18 bis 36 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 8 g

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Fruchtessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 56.70**

### Verkostnotiz

Lässiger Auftritt mit Nuancen von Weißbrot, Brioche und Marillenröster, viel Fruchtpräsenz und auch Charme; beachtlicher Körperbau, gediegen und offenerzig, überaus rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen, auch nicht zu süß, sehr schöne Abfüllung. (Viktor Siegl)