

Brut Reserve

Art. Nr.: 14980

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder, Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Die Trauben zur Sektherstellung 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. Säure und Reife sind genau am Punkt.

Vinifizierung/Ausbau: Die Gärung erfolgt im Edelstahltank biologische Säureabbau 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche gelagert ca. 18 bis 36 Monate in Kontakt mit der Hefe dann händisch abgerüttelt und degorgiert

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Brut

Restzucker: 8 g

Bewertung:

A la Carte: 95

Falstaff: 93-95

James Suckling: 94-96

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 29.00

Verkostnotiz

Helles Gelb, in der Nase Brioche und Marillenröster, gediegen und offenherzig, am Gaumen rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen.