

Brut Rosé Reserve

Art. Nr.: 19788

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

tastingbook.com: "Best Sparkling Wine of the World"

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Zweigelt, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Die Trauben stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen.

Vinifizierung/Ausbau: Die Grundweine der einzelnen Rebsorten werden getrennt ausgebaut und vollziehen alle die malolaktische Gärung. Im Anschluss wird die Cuvée erstellt, wobei beim Zweigelt die etwas kräftigeren Chargen für den stillen Rosé-Wein verwendet werden. Der Grundwein wird anschließend auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Der Wein bleibt ca. 18 bis 24 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und ein paar Tropfen unseres Liqueur d'Expedition wird

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Brut

Restzucker: 8 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 32.20

Verkostnotiz

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, Karamell- und Hefenoten, fruchtbetont und cremig, dahinter vielschichtig am Gaumen, mit eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesprochen harmonische Struktur. (Viktor Siegl)