

BRUT RESERVE

Art. Nr.: 11987

Hersteller: Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Urgesteinsverwitterungsböden (Perm, Gneis, Löss)

Vinifizierung/Ausbau: Der typische Charakter des BRUT RESERVE kommt von der kühlen und animierenden Frische des Donauraums. Hochgelegene und kühle Weingärten gepaart mit der regionalen Sortenprägung aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling und Blauburgunder formen den Stil dieses Klassikers. Die Trauben werden bei perfekter Reife in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Nach 6 -12 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur führt, ruht er nun bis zu 3 Jahren bevor er handgerüttelt & deg

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: aromatisch

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 29.40

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtbetonte Anklänge von Feuerstein und Brioche. Am Gaumen elegant und druckvoll mit feiner Perlage sowie reifer, zupackender Säure. Mit schöner Länge und mineralischen Noten begleitet er nicht nur Feierlichkeiten, sondern auch die leichte Küche perfekt.