

Brut Rosé

Art. Nr.: 28691

Hersteller: Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois
SALONSIEGER 2023 Kategorie SEKT AUSTRIA RESERVE

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent

Alkoholgehalt: 12 %

Vinifizierung/Ausbau: Der Grundwein für den Brut Rosé stammt aus umliegenden Weingärten und ist eine Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent. Die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei aber nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Nach 6 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur beiträgt, ruht er nun 3 Jahre bis er von Hand gerüttelt und degorgiert wird.

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: fruchtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 27.50

Verkostnotiz

Blassrosa, intensive Perlage, in der Nase nach frischen Kräutern und Wildblumen, fruchtige Preiselbeere, am Gaumen ein Hauch von Grapefruit, schlank, rote Beerenfrucht, saftige Säure, gut strukturiert.