



## Bründlmayer Brut Reserve

Artikelnr.: 14980

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region:** Niederösterreich

**Gebiet:** Kamptal

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

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

**Reife:** bis 2021

**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

**Stilistik:** Schaumwein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 8 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**James Suckling:** 92

**Robert Parker:** 91

**Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Frucht-dessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: 26,60 EUR**

### Verkostnotiz

In der Nase Brioche und Marillenröster, viel Fruchtpräsenz und auch Charme, beachtlicher Körperbau, gediegen und offenherzig, am Gaumen überaus rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen, auch nicht zu süß.

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.

Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria

Email: [info@vinorama.at](mailto:info@vinorama.at) | Web: [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at) | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519