

Brut Große Reserve 2014

Art. Nr.: 2892614



Hersteller: Johann Topf, Strass

Falstaff Weinguide 2020/21: Bester Schaumwein Österreichs

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2014

Rebsorte: Grüner Veltliner, Blauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Löss

Vinifizierung/Ausbau: 1. Gärung in 300-, 600- und 2500-l-Holzfässern, Flaschengärung und Hefekontakt 4 Jahre

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Große Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,1 g

Süße: Brut

Restzucker: 0,7 g

Bewertung:

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 35.30

Verkostnotiz

Gelbgrün, in der Nase gelbe Tropenfrucht, zarter Blütenhonig, kandierte Mandarinenzesten, am Gaumen komplex, saftig, feine gelbe Apfelfrucht, frische Mineralik, sehr gute Länge.