



Bründlmayer Brut Rosé Doppelmagnum

Art. Nr.: 20806

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Die Trauben werden zur Sektherstellung im September ausgelesen. Gekeltert wird der Brut Rosé ca. zu gleichen Teilen aus unseren drei roten Hauptsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent. Sie stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthänge

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'Expédition wird

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Brut

Restzucker: 8 g

Bewertung:

Robert Parker: 92-95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 3,0 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 163.90



von Kirschen und Waldbeeren, ein Hauch Zitrus, klare,
eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesproche

it und cremig, dahinter Vielschichtung am Gaumen, mit
or Siegl)