



Art. Nr.: 3051517

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: kalkreiche Mischböden

Vinifizierung/Ausbau: alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank -

traditionelle Flaschengärung - Reifung auf der Hefe - händisch abgerüttelt - ohne

Schwefelgabe und Versanddosage degorgiert

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Große Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7,5 g Süße: Brut Nature Restzucker: 2,2 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 95

A la Carte: 95 Falstaff: 96

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 54.20

BRÜNDLMAYER

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, vielschichtiges Bukett, reife Äpfel, Honigblüten, Zitrone mit leicht getoasteten Brioche- und Haselnuss-Noten, eleganter

