



Brut Rosé Reserve Magnum

Art. Nr.: 17030

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: 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: Gärung erfolgt im Edelstahltank biologischer Säureabbau gebrauchte (2- bis 3-jährige) 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Brut

Restzucker: 8 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 92-95

A la Carte: 93

Falstaff: 93-95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Frucht-dessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 59.60

Verkostnotiz

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, Karamell- und Hefenoten, fruchtbetont und cremig, dahinter vielschichtig am Gaumen, mit eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesprochen harmonische Struktur. (Viktor Siegl)