



## 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:** Fruchtdessert

**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)