



Brut Rosé Reserve

Art. Nr.: 24054

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Zweigelt, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Die Trauben werden zur Sektherstellung im September ausgelesen. Gekeltet 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: Trocken

Restzucker: 8 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Robert Parker Wine Advocate: 92-95

Falstaff: 93-95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Frucht-dessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 30.50

**Verkostnotiz**

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