



## Brut Reserve

Art. Nr.: 11987

**Hersteller:** Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Bodentyp:** Urgesteinsverwitterungsböden (Perm, Gneis, Löss)

**Vinifizierung/Ausbau:** Der Grundwein für unseren Sekt entspricht einem Sortenquerschnitt (Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner) durch das Weingut und dessen Lagen. Die Trauben vom Heiligenstein, Gaisberg, Grub und Lamm werden zum richtigen Zeitpunkt in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst. Nach 6 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur beiträgt, ruht er nun 2 bis 3 Jahre bis er von Hand gerüttelt und degorgiert wird.

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** aromatisch

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Brut

### Bewertung:

**Robert Parker Wine Advocate:** 90

**Falstaff:** 92

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 25.30**

### Verkostnotiz

Brillantes Hellgold, in der Nase Waldbeeren, Akazienhonig, Biskuit, ein Hauch Vanille, am Gaumen wohliges Mousseux, cremige Textur, reifer gelber Apfel.