



## BRUT RESERVE

Art. Nr.: 11987

**Hersteller:** Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

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

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2029

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

**Vinifizierung/Ausbau:** Der typische Charakter des BRUT RESERVE kommt von der kühlen und animierenden Frische des Donauraums. Hochgelegene und kühle Weingärten gepaart mit der regionalen Sortenprägung aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling und Blauburgunder formen den Stil dieses Klassikers. Die Trauben werden bei perfekter Reife in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Nach 6 -12 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur führt, ruht er nun bis zu 3 Jahren bevor er handgerüttelt & deg

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** aromatisch

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Brut

### Bewertung:

**Falstaff:** 92

### Speiseempfehlung:

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 29.40**

### Verkostnotiz

Fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Feuerstein und Brioche. Am Gaumen elegant und druckvoll mit feiner Perlage sowie reifer, zupackender Säure. Mit schöner Länge und mineralischen Noten begleitet er nicht nur Feierlichkeiten, sondern auch die leichte Küche perfekt.