



## Brut Rosé Reserve

Art. Nr.: 24189

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Sankt Laurent, Zweigelt

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Bodentyp:** Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter

**Vinifizierung/Ausbau:** Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten in der 2. und 3. Septemberwoche 2016; Maischestandzeit: keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Saft von 100 kg Trauben); Vorklärung: Sedimentation 36 - 48 Stunden; 1. Gärung: Spontan imahltank bei 18° - 22°, biologischer Säureabbau; Ausbau: 4 Monate auf der vollen Hefe, nach Abzug im Jänner weiter Stahltank auf der Feinhefe für weitere 4 Monate; 2. Gärung; Abgefüllt: Juni 2017; Hefelager: mind. 18 Monate; 1. Degorgierdatum: Dezember 2018; Dosage: 3 g/l; SO2 Zugabe: 20 mg/l nach Säureabbau vor Abfüllung, bei Degorgierung eine kleine Zugabe

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 2,8 g

### Bewertung:

**Robert Parker Wine Advocate:** 99

**Falstaff:** 94

**James Suckling:** 91

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** DIAM-Kork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 27.10**

### Verkostnotiz

Zartes Rosé, in der Nase Fruchtnoten von Zwetschken und Kirschen, am Gaumen feines Mousseux, weißer Nougat, Haselnusskuchen, wohliges

