



Blanc de Noirs Extra Brut Reserve 2016

Art. Nr.: 3033316

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Die für diesen Blanc de Noirs verwendeten Pinot Noir-Trauben stammen Großteils vom Loisium-Weingarten, der sich gleich in der Nähe unseres Heurigenhofs befindet, wie auch vom Holzweg, einer Lage oberhalb des Dechants. Hauptsächlich süd- bzw. südöstlich au

Vinifizierung/Ausbau: Für den Sektgrundwein wurde nur das Herzstück der Pressung verwendet. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfand. Im Anschluss wurde der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer) in gebrauchte 2.500- Liter- und einige 300-Liter-Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen und lagerte dort rund 18 Monate. Der Grundwein wurde im Frühjahr 2018 auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchlief. Der Jung-Sekt verblieb mindestens 45 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde er je nach Bedarf in unserem

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Extra Brut

Restzucker: 2,5 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 47.50

Verkostnotiz

Helles, leuchtendes Goldgelb, in der Nase viele helle Blütenaromen wie Schlüsselblume und Akazie, begleitet von jugendlicher Hefewürze und dezenter Brioche-Anklängen, am Gaumen leichte Zitrusnoten, Blütenhonig und elegant rotbeerig, zunächst cremig, dann sehr frisch und saftig, langer Nachhall mit viel Würze.