



Brut Reserve Magnum

Art. Nr.: 17925

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen

Vinifizierung/Ausbau: Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Nach der Gärung wird der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer), in gebrauchte (2- bis 3-jährige) 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen. Der Grundwein wird im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Der Wein bleibt ca. 18 bis 36 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Sekt g.U. Reserve

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Brut

Restzucker: 8 g

Bewertung:

Robert Parker: 92-95

Vinaria: 17

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Frucht-dessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 56.70

Verkostnotiz

Lässiger Auftritt mit Nuancen von Weißbrot, Brioche und Marillenröster, viel Fruchtpräsenz und auch Charme; beachtlicher Körperbau, gediegen und offenherzig, überaus rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen, auch nicht zu süß, sehr schöne Abfüllung. (Viktor

