



## Brut Reserve

Art. Nr.: 14980

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder, Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2025

**Bodentyp:** Die Trauben zur Sektherstellung werden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen. Säure und Reife sind genau am Punkt.

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Gärung erfolgt im Edelstahltank biologische Säureabbau 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche gelagert ca. 18 bis 36 Monate in Kontakt mit der Hefe dann händisch abgerüttelt und degorgiert

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 8 g

### Bewertung:

**Falstaff:** 93

**Robert Parker:** 92

**Vinaria:** 17

### Speiseempfehlung:

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Frucht-dessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 29.00**

### Verkostnotiz

Helles Gelb, in der Nase Brioche und Marillenröster, gediegen und offenherzig, am Gaumen rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen.