



## Brut Rosé Reserve

Art. Nr.: 19788

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

tastingbook.com: "Best Sparkling Wine of the World"

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

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

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

**Reife:** bis 2025

**Bodentyp:** Die Trauben stammen aus mehreren Lagen des Weingutes, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen.

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Grundweine der einzelnen Rebsorten werden getrennt ausgebaut und vollziehen alle die malolaktische Gärung. Im Anschluss wird die Cuvée erstellt, wobei beim Zweigelt die etwas kräftigeren Chargen für den stillen Rosé-Wein verwendet werden. Der Grundwein wird anschließend auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Der Wein bleibt ca. 18 bis 24 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wird in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und ein paar Tropfen unseres Liqueur d'Expedition wird

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 8 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

**Falstaff:** 93

**Robert Parker:** 92-95

### **Speiseempfehlung:**

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 30.10**



von Kirschen und Waldbeeren, ein Hauch Zitrus, klare  
eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesproche

it und cremig, dahinter Vielschichtung am Gaumen, mit  
or Siegl)