



## Brut Rosé

Art. Nr.: 28691

**Hersteller:** Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois  
SALONSIEGER 2023 Kategorie SEKT AUSTRIA RESERVE

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Der Grundwein für den Brut Rosé stammt aus umliegenden Weingärten und ist eine Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent. Die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei aber nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Nach 6 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur beiträgt, ruht er nun 3 Jahre bis er von Hand gerüttelt und degorgiert wird.

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Brut

**Bewertung:**

**Falstaff:** 93

**Speiseempfehlung:**

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 27.30**

### Verkostnotiz

Blassrosa, intensive Perlage, in der Nase nach frischen Kräutern und Wildblumen, fruchtige Preiselbeere, am Gaumen ein Hauch von Grapefruit, schlank, rote Beerenfrucht, saftige Säure, gut strukturiert.