



## Rosé Brut

Art. Nr.: 25312

**Hersteller:** Weingut Schödl, Loidesthal

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Weinviertel

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** kalkreicher Lehmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Vergärung und Lagerung in Stahltanks sowie gr. Holzfässern; 2. Gärung in der Flasche; mindestens 18 Monate auf der Hefe gelagert

**Kategorie:** Schaumwein

**Qualitätsstufe:** Sekt g.U. Reserve

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,7 g

**Süße:** Brut Nature

**Restzucker:** 2 g

### **Bewertung:**

**Gault-Millau 20 Punkte:** 17

### **Speiseempfehlung:**

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 28.30**

### **Verkostnotiz**

Zartes Rosé, feinperlend, vielschichtig in der Nase, intensiv nach roten Beeren, etwas Nuss-Nougat, fruchtig auch am Gaumen, sehr frisch, cremiges Mousseux, toller Hefetouch, bleibt lange haften.