



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: Frucht-dessert

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.