

## Bründlmayer Brut Rosé Reserve



Die Trauben werden zur Sektherstellung im September ausgelesen. Gekeltert wird der Brut Rosé ca. zu gleichen Teilen aus unseren drei roten Hauptsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent. 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. Das Rebmateriale wird in kleine Kistchen gelesen und im Keller sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet.

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'Expédition“ werden quasi als Signatur verwendet, um dem fertigen Sekt einen zusätzlichen Reifepunkt zu verleihen.

### Kostnotiz:

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, Karamell- und Hefenoten, fruchtbetont und cremig, dahinter vielschichtig am Gaumen, mit eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesprochen harmonische Struktur. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich

**Lage:** -

**Bodenbeschaffenheit:** Mischböden

**Seehöhe:** 260 – 380 m

**Ausrichtung:** SO

**Rebsorten:** Pinot Noir (Blauburgunder),  
Zweigelt, St. Laurent

**Ausbau:** Traditionelle Flaschengärung,  
handgerüttelt

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 11,5 %vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** brut

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisenempfehlung:** Austern, Tapas, Antipasti,  
Garnelenspieße, Lachstartar, Fisch, Geflügel

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

37,5cl – 75cl – 150cl – 300cl – 600cl