



## Sekt Brut

Weingut Bründlmayer

So feiert Österreich

### **Beschreibung:**

Das Qualitätsniveau in Österreichs Weinlandschaft ist bemerkenswert hoch, aber das Weingut Bründlmayer ist noch einmal eine Klasse für sich. Seit 1980 entstehen unter der Führung von Willi Bründlmayer kontinuierlich Spitzenweine. Dahinter steckt akribische Arbeit unter nachhaltigen Grundsätzen, kleine Erträge – und ein großer Schatz an guten Lagen. Das Waldviertel im Norden und die Donau im Süden sorgen für klimatische Vielfalt. Auch Bründlmayers von den Klassikern aus der Champagne inspirierte Schaumweine sollten Sie unbedingt einmal versuchen.

### **Aromenprofil:**

Helles Gelb mit feiner Perlage. Duftet nach Zitrusfrüchten, dahinter reife Birne, Mirabelle und Mandarine sowie gelber Apfel. Am Gaumen cremig und mit toller Finesse ausgestattet. Feines Moussé; reifer gelber Fruchtkorb und ein Hauch Walderdbeeren im filigranen Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragender Wein zum Apéro mit Käsegebäck, Parmesanwürfeln, Soufflés, Gemüsechips und Lachshäppchen. Ebenso passend zu Terrinen und Kürbissuppen mit Kürbiskernöl.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Kamptal

**Ausbau:** 36 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 35% Chardonnay, 35% Blauburgunder (Pinot Noir), 10% Grauburgunder, 10% Weissburgunder, 10% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 18330--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Brut

Weingut Bründlmayer

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Falstaff 93/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Chardonnay, 35% Blauburgunder (Pinot Noir), 10% Grauburgunder, 10% Weissburgunder, 10% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.