



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer (Bio)

Edler Schäumer von der Winzerikone aus Kampstal

Beschreibung:

Der edle Sekt aus dem renommierten Hause Bründlmayer kommt nicht nur in eleganter Flaschenausstattung daher, auch der Inhalt erscheint äusserst schmeichelnd, feinperlig und vielschichtig. Fruchtigkeit und Würze, feiner Schmelz und Mineralität - dieser zarte Sekt aus Niederösterreich ist Schaumwein par Excellence.

Aromenprofil:

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: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent

Artikelnummer: 07233--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	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.