



SOMMELIERUNION
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



SEKT BRUT ROSÉ

Weingut Bründlmayer, Langenlois

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren. Feines Toastspektrum.

Herkunft & Vinifizierung

Weinbaugebiet:	Niederösterreich
Bodenbeschaffenheit:	Mischböden Seehöhe: 260 - 380 m
Rebsorten:	je 1/3 Pinot Noir (Blau- burgunder), Zweigelt, St. Laurent
Sektgrundwein:	100% BSA, hauptsächlich im Stahltank, ein kleiner Teil im großen Holzfass
Ausbau:	Traditionelle Flaschen- gärung, handgerüttelt

Analyse & Empfehlungen

Alkohol:	11,5 %vol.
Säure:	7 g/l
Restzucker:	brut
Serviertemperatur:	8 - 10° C
Formate:	37,5cl - 75cl - 150cl - 300cl - 600cl

Seit 2009 arbeitet die Sommelier Union Austria mit ausgewählten Winzern zusammen, um besondere Wein- und Sektspezialitäten zu fördern. 10 % der Nettoerlöse fließen in die Nachwuchsarbeit der Sommelier Union Austria ein.