



005716

BRUT ROSÉ RESERVE



Bründlmayer



Österreich

Weinbauregion Weinland Niederösterreich



Pinot Noir, Sankt Laurent, Zweigelt



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Cuvée aus Pinot Noir, Zweigelt und Sankt Laurent wird nach der traditionellen Methode gekeltert und kann auf jeden Fall mit seinem Vorbild aus der Champagne mithalten. Frische, Säure und Reife sind hier wunderbar zusammengefügt und zeigen das ganze Können von Bründlmayer und seinem Team.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
9120038690125
9120038690224

ANALYSE

Alkoholgehalt 11.5 %Vol

Säure 7.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Bründlmayer
3550 Langenlois



WEINBEREITUNG

Bründlmayer Brut Rosé wird genau wie unser Jahrgangssekt nach der traditionellen Methode erzeugt, also wird der Grundwein mit Zucker und Hefe versetzt, in Flaschen gefüllt, und nach der zweiten Gärung und einer längeren Lagerung auf der Hefe in die Rüttelpulte aufgesteckt. Durch das Abrütteln des Sektes wird die Hefe in den Flaschenhals befördert, um sie im Anschluss zu entfernen. Wir degorgieren im Haus à la volée, das heißt, der im Flaschenhals befindliche Hefepropfen wird nach Entfernen des Kronenkorks ohne Einfrieren durch den Eigendruck der Flasche ins Freie befördert. Dann wird der fehlende Teil aus einer bereits degorgierten Flasche ergänzt, diese wird verkorkt und mit dem klassischen Drahtgeflecht (Agraffe) gesichert.

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Willi Bründlmayer liegt im niederösterreichischen Langenlois, nahe der Mündung des Flüsschens Kamp in die Donau. Die Lagen sind hier größtenteils in Terrassen angelegt, die Weinberge in ihrer Vielfalt einmalig.

Der Vater war es auch, der ihn die unschätzbare Bedeutung des ökologischen Gleichgewichts gelehrt hatte. Bodenarbeit, Reberziehung, Wasserhaushalt... nehmen im Weingut eine vorrangige Stellung ein. Auf Herbizide wird grundsätzlich verzichtet. Stattdessen stärkt Bründlmayer konsequent die natürliche Kraft seiner Weingärten: mit der Nutzung ausschließlich organischer Dünger und mindestens fünfjährigen Brachezeiten vor jeder Neuanpflanzung, damit die Böden neue Kraft sammeln können und mit dem exakt angepassten Rebschnitt, meist knapp über dem Boden, nur gerade weit genug entfernt, damit die Trauben in den Genuss der Bodenwärme kommen. Der Erfolg dieser Arbeit? Lässt sich in jedem seiner Weine schmecken!