

Bründlmayer Brut Reserve



Die Trauben zur Sektherstellung werden im September ausgelesen. 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 Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Nach der Gärung wird der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamtheife), in gebrauchte (2- bis 3-jährige) 300 Liter bzw. 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen.

Der Grundwein wird im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft: In jede Flasche kommen Zucker und Hefe. Der Wein bleibt ca. 18 bis 36 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:

Lässiger Auftritt mit Nuancen von Weißbrot, Brioche und Marillenröster, viel Fruchtpräsenz und auch Charme; beachtlicher Körperbau, gediegen und offenherzig, überaus rund und saftig, gelber Fruchtschmelz, prickelnd und ausgeglichen, auch nicht zu süß, sehr schöne Abfüllung. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich g.U.

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Mischböden

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: SO

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Grau- & Weißburgunder, Grüner Veltliner

Ausbau: Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %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