



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Bründlmayer Extra Brut

2012

Reserve



Die Trauben zur Sektherstellung werden im September sorgfältig in kleine Kistchen 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. Für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück einer möglichst schonenden 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 Gesamthefer), zum Teil in gebrauchte Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen. Ca. 2 Drittel werden im Stahltank ausgebaut. Im darauffolgenden Jahr wird auf die Flasche gefüllt, wobei in jede Flasche auch Zucker und Hefe kommen. Nach der Flaschengärung bleibt der Sekt noch länger in Kontakt mit der Hefe, dann wird er in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

Der Extra Brut zeigt doch auf subtile Weise den Charakter der Trauben und der Böden und im besonderen Fall des Vintage Sektes auch den Jahrgangs-Charakter. 2012 war ein eher warmes aber nicht heißes Jahr mit ausreichend Niederschlägen. Dadurch und auch wegen der besonders langen Lagerung auf der Hefe und in der Flasche erhält der Extra Brut 2012 seine Vielschichtigkeit und einen besonders warmen cremigen Charakter, der im großen Glas wunderbar zur Geltung kommt.

Kostnotiz:

Ganz feinperliger Mousseux, Honigblüten, Zitronenmelisse und Salbei, ausladend und subtil zugleich, feine Reifetöne, Brioche im Hintergrund, und eine satte Marillenfrucht; rund und fleischig, druckvoll und balanciert, die hellen Frucht nuances bleiben noch erhalten, Biskuit und Nuss, reichhaltig und cremig, aber sehr ausgewogen, mit elegantem Ausklang. In dieser Form am Höhepunkt.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich g.U.
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SO
Rebsorten: Pinot Noir (Blauburgunder),
Zweigelt, Grüner Veltliner, Chardonnay,
Grau- und Weißburgunder
Ausbau: Flaschengärung,
handgerüttelt **Hefelager 6,5**
Jahre

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5
Säure: 6,5
Restzucker: extra brut
Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: durch seine Reife ein
vielseitiger Speisenbegleiter, Tapas, Antipasti,
Garnelenspieße, Fisch, Geflügel aber auch
Schweinsbraten oder Kalbskotelett mit Spargel