



## **Brut Rosé**

Markus Altenburger

Zartrosa. Feingliedriges Aroma nach Kirschen und Himbeeren. Im Gaumen feinperliges und dezentes Mousseux. Im Abgang dezente Hefenoten, Brioche sowie ein Hauch Edelbitterschokolade. Der „Brut“ animiert daher mit seinem eleganten Aromenspiel und der feinen Perlage zu einem weiteren Glas!

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2015

**Traubensorte(n):** Zweigelt, Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Österreich

**Region:** Burgenland

**Winzer:** Markus Altenburger

**Weintyp:** Schaumweine und Champagner

**Passt zu:** Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**Brut Rosé**  
Markus Altenburger

**Traubensorte(n):** Zweigelt, Blaufränkisch  
**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2015