



## Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer (Bio)

Edler Schäumer von der Winzerikone aus Kampstal

### Beschreibung:

Der edle Sekt aus dem renommierten Hause Bründlmayer kommt nicht nur in eleganter Flaschenausstattung daher, auch der Inhalt erscheint äusserst schmeichelnd, feinperlig und vielschichtig. Fruchtigkeit und Würze, feiner Schmelz und Mineralität - dieser zarte Sekt aus Niederösterreich ist Schaumwein par Excellence.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Hervorragender Wein zum Apéro mit Käsegebäck, Parmesanwürfeln, Soufflés, Gemüsechips und Lachshäppchen. Ebenso passend zu Terrinen und Kürbissuppen mit Kürbiskernöl.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Kamptal

**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent

**Artikelnummer:** 07233--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Falstaff 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.