



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Une mousse noble de l'icône viticole de Kampstal

Beschreibung:

Le noble vin mousseux de la célèbre maison Bründlmayer ne se présente pas seulement dans une bouteille élégante, son contenu apparaît également extrêmement flatteur, finement perlé et complexe. Fruité et épicé, finement fondu et minéral, ce vin mousseux délicat de Basse-Autriche est le vin mousseux par excellence.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Fantastique pour l'apéro avec des ramequins au fromage et des soufflés, des dés de parmesan, des chips de légumes et des mignardises au saumon. Il accompagne aussi très bien les terrines et la soupe de courge affinée à l'huile de pépins courge.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Kamptal

Elevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Bio. Certification bio: AT-BIO-402

Vol. alcool: 11.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent

Artikelnummer: 07233--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.