



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Una nobile mousse dall'icona del vino di Kampstal

Descrizione:

Il nobile spumante della famosa casa Bründlmayer non solo si presenta in un'elegante bottiglia, ma anche il suo contenuto appare estremamente lusinghiero, finemente perlato e complesso. Fruttato e speziato, finemente morbido e minerale, questo delicato spumante della Bassa Austria è il vino frizzante per eccellenza.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Fantastico come aperitivo con pirottini e soufflé di formaggio, dadini di parmigiano, croccantini di verdure e mignon di salmone. Si abbina molto bene anche a terrine e zuppa di zucca maturata in olio di semi di zucca.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Camp Valley

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402

Vol. alcolici: 11.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent

Numero articolo: 07233--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	11.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.