

BRÜNDLMAYER WILLI

BRÜNDLMAYER BRUT ROSÉ

BRÜNDLMAYER WILLI, LANGENLOIS



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bründlmayer Willi
Alkoholgehalt:	11.5
Ausschenktemperatur:	6 bis 8° C
Traubensorte(n):	Blauburgunder (Pinot Noir), Sankt Laurent, Zweigelt

Empfehlung

Zum Aperitif, wenn es etwas kräftiger sein darf, sowie zu verschiedenen Vorspeisen und natürlich zum Sonntags-Brunch.

Artikelinformation

Österreichs beliebtester Winzersekt jetzt auch in der Magnum flasche! Elegant und geradlinig ? hergestellt nach der klassischen Champagner-Methode!

Degustationsnotizen

Ein leichtes Rosa mit einer schönen Perlage im Glas. In der Nase die ersten floralen Noten gepaart mit hefebezogenen Nuancen. Im Gaumen als erstes ein Hefearoma mit etwas grüner Haselnuss. Perlage hält sich bis hin zum Abgang.

Produzent

Bründlmayer Willi: ?Unser höchstes Gut sind unsere sorgfältig gepflegten, biologisch-organisch zertifizierten Weingärten, die alle rund um Langenlois liegen?, liest man in der Broschüre des Weinguts. In der Tat stammen aus den Top Rieden Käferberg, Lamm, Spiegel, Steinmassl sowie vom Herzstück des Heiligenstein jedes Jahr Riesling und Grüner Veltliner allererster Güte. \n

\n Der Zöbinger Heiligenstein Alte Reben 2019 ? zweimal sensationelle 100 Punkte bei A la Carte und Falstaff ? ist nur ein Beispiel aus dem an Weinschätzen reichen Keller der Familie Bründlmayer. Gerade auch im Einstiegsbereich erkennt man ihre typische Handschrift: pure Eleganz und Trinkvergnügen, wie beim geradlinigen ?Grüner Veltliner? Hauswein oder dem fruchtig-würzigen Zweigelt. Als besondere Spezialitäten des Hauses gelten auch Chardonnay und Pinot Noir sowie die exquisiten Schaumweine nach traditioneller Methode.