



## Bründlmayer Brut Rosé

### Österreichischer Sekt

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

**Erziehungsform:** Guyot, teilweise Lyra

Die Trauben werden zur Sektherstellung zwischen der 3. September- und der 2. Oktoberwoche gelesen. Gekeltert wird der Brut Rosé ca. zu gleichen Teilen aus unseren drei roten Hauptsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent.

Die Grundweine der einzelnen Rebsorten werden getrennt ausgebaut und vollziehen alle die malolaktische Gärung. Im Anschluss wird die Cuvée erstellt, wobei beim Zweigelt die etwas kräftigeren Chargen für den stillen Rosé-Wein verwendet werden.

Bründlmayer Brut Rosé wird genau wie der Jahrgangssekt nach der „traditionellen Methode“, die auch in der Champagne angewendet wird, erzeugt. Der Grundwein wird dabei mit Zucker und Hefe versetzt, in Flaschen gefüllt und nach der zweiten Gärung und einer längeren Lagerung auf der Hefe in die Rüttelpulte aufgesteckt. Durch das Abrütteln des Sektes wird die Hefe in den Flaschenhals befördert, um sie im Anschluss zu entfernen. Wir degorgieren im Haus „à la volée“, das heißt, der im Flaschenhals befindliche Hefepropfen wird nach Entfernen des Kronenkorkens ohne Einfrieren durch den Eigendruck der Flasche ins Freie befördert. Dann wird der fehlende Teil aus einer bereits degorgierten Flasche ergänzt, anschließend verkorkt und mit dem klassischen Drahtgeflecht (Agraffe) gesichert.

#### **Analyse:**

11,5 %vol. Alkohol

7,5 g/l Säure

Brut

#### **Kostnotiz:**

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, Karamell- und Hefenoten, fruchtbetont und cremig, dahinter vielschichtig am Gaumen, mit eleganter Säure und mineralischem Extrakt, ausgesprochen harmonische Struktur. (Viktor Siegl)

