

# Brut Réserve

Schloss Gobelsburg

750 ml

**CHF 29.80**

Art-Nr. 60122700



Das Team Schloss Gobelsburg beweist mit seinem Sekt, dass es die "Méthode traditionnelle" nach Vorbild der Champagne beherrscht. Nicht umsonst wurde er 2017 von GaultMillau zum "Sekt des Jahres 2017" gewählt. Aprikose, etwas Quitte, Akazienblüten, warme Brioche und eine feine Hefenote mit einem Hauch Honig bilden sein Bouquet. Die mundfüllende Mousse fühlt sich cremig und weich an. Eine ausdrucksvolle mineralische Herbe stützt die reife Fruchtaromatik und zieht sich bis zum Abgang hin. Fazit: Es muss nicht immer Champagner sein!

Herkunft:	<b>Österreich / Niederösterreich / Kamptal</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir, Riesling, Grüner Veltliner</b>
Genussreife:	<b>1 bis 3 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Apéro riche, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Geräucherte Fische, Sushi, Sashimi, Ceviche, Austern</b>
Vinifikation:	<b>Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten</b>
Ausbau:	<b>im grossen Holzfass/Foudre, auf der Hefe</b>
Ausbaudauer:	<b>36 Monate</b>
Volumen:	<b>12.0 %</b>
Parker:	<b>92</b>
Vinum:	<b>16</b>
Wine Spectator:	<b>88</b>



**Integrierte Produktion zertifiziert**

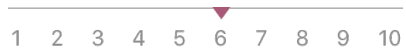


**Vegan**

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Mineralität/Herbe



#### Körper



#### Abgangslänge

