



Brut Réserve

Schloss Gobelsburg

750 ml

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



BAUR *au* LAC Vins



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10