



Brut Réserve

Schloss Gobelsburg

750 ml

N° Art. 60122700

Avec son vin mousseux, l'équipe du Schloss Gobelsburg prouve qu'elle maîtrise à la perfection la méthode traditionnelle basée sur le modèle champenois. Ce n'est pas pour rien que GaultMillau l'a couronné "Vin mousseux de l'année 2017". L'abricot, un peu de coing, de la fleur d'acacia, de la brioche chaude, une fine note de levure et un soupçon de miel forment son bouquet. En bouche, la mousse qui s'étoffe pleinement est crémeuse et douce. Enfin, une astringence minérale expressive soutient les arômes de fruits mûrs et s'exprime jusqu'en finale. En conclusion: il ne faut pas toujours que ce soit du champagne!

Origine:	Autriche / Niederösterreich / Kamptal
Cépage:	Pinot noir, Riesling, Grüner Veltliner
Maturité:	1 à 3 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Apéro riche, Gâteau, biscuits, pâtisserie, Poissons fumés, Sushi, Sashimi, Ceviche, huîtres
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage des baies entières
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En foudre, Sur lies
Durée de l'élevage:	36 mois
Volume:	12.0 %
Parker:	92
Vinum:	16
Wine Spectator:	88



Production intégrée certifiée

BAUR *au* LAC *Vins*



Végan

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



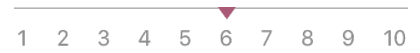
Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

