



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Una nobile mousse dall'icona del vino di Kampstal

Descrizione del vino:

Il nobile spumante della famosa casa Bründlmayer non solo si presenta in un'elegante bottiglia, ma il suo contenuto è anche estremamente lusinghiero, finemente perlato e complesso. Fruttato e speziato, finemente morbido e minerale, questo delicato spumante della Bassa Austria è il vino spumante per eccellenza.

Abbinamenti:

Fantastico come aperitivo con pirottini e soufflé di formaggio, dadini di parmigiano, croccantini di verdure e mignon di salmone. Si abbina molto bene anche a terrine e zuppa di zucca maturata in olio di semi di zucca.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 93/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
Numero di articolo:	07233--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% St. Laurent
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi