

BRÜNDLMAYER BRUT NV

Art. nr BR2101

Pris 215,20 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Druvor Grüner Veltliner , Pinot Noir ,
Chardonnay , Pinot Gris , Pinot Blanc

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ljust gul i färgen. Ett elegant och fruktigt mousseerande vin med intensiv och frisk doft av citrus, aprikos, gula äpplen och brioche. Smak av både citrus, aprikos, nektarin och persika. Härlig mognad och fina bubblor med balanserad och frisk syra.

Tillverkning Druvorna pressas varsamt och jäses sedan i tankar av rostfritt stål där även den malolaktiska jäsningsen sker. Musten förs sedan över till 300 l eller 2500 l använda österrikiska ekfat. Efter ca ett år buteljeras vinet och får sedan sin andra jäsningsen (kolsyrejäsningsen). Vinet vilar 18 månader på jästfällningen.

Lagring Ca ett år i 300 l eller 2500 l använda fat av österrikisk ek. 18 månader på jästfällningen

Passar till Ostron, olika sorters tapas, skaldjur och rätter av fisk, kyckling och ljust kött.

