











Martel.
Wein genießen.

Bründlmayer rosé brut Reserve

Österr. Qualitätssekt, Flaschengärung
Bründlmayer



-  Blauburgunder, Zweigelt, St. Laurent
-  Niederösterreich
-  Apéro, Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Geflügel, Vegetarische Gerichte aller Art
-  trinkbereit, grosses Entwicklungspotential in der Flasche; angebrochene Flasche bald konsumieren
-  naturnah
-  11.50 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Weingut Bründlmayer

Zum Wein

Willi Bründlmayer ist einer der ganz grossen in der Weinwelt. Sein Weingut in Langenlois im Kamptal gehört seit Jahrzehnten zu den führenden Betrieben Österreichs. Und Willi Bründlmayer ist auch ein Visionär. Als einer der ersten der Region setzte er vor langer Zeit schon auf umweltschonende Anbaumethoden. Die Weine (Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Zweigelt) zeichnen sich aus durch Präzision, Eleganz und Tiefgang. Ein Pionier ist Willi Bründlmayer auch in der Sektproduktion. Seit 1989 schenkt er diesen speziellen Weinen mehr und mehr Aufmerksamkeit, die er mit der traditionellen Champagner-Methode vinifiziert. Der Brut Rosé (eine Assemblage aus Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent) reift nach zweiten Gärung in der Flasche während 18 - 24 Monaten auf der Hefe. Fruchtig-würzig ist der Duft, cremig-zart die Mousse, die leisen Fruchttöne mischen sich mit Hefenoten. Vielschichtig im Gaumen, trocken, ausgesprochen harmonisch und mit mineralischem Tiefgang.