



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## **SEKT EXTRA BRUT**

**Weingut Bründlmayer, Langenlois**

*Sektgrundwein 100% BSA, 50% Stahltank, 50% im großen Holzfass bzw. 300ltr Fässer.*

*Feinperliges Mousseux, Zitronenmelisse und Salbei, Toast, erfrischend und subtil zugleich, feines Brioche im Hintergrund. Schöner Nachhall.*

### **Herkunft & Vinifizierung**

Gebiet:	Niederösterreich
Lage:	-
Bodenbeschaffenheit:	Mischböden Seehöhe: 260 - 380 m
Ausrichtung:	SO
Rebsorten:	Pinot Noir (Blaubur- gunder), Chardonnay
Ausbau	Traditionelle Flaschen- gärung, handgerüttelt

### **Analyse & Empfehlungen**

Alkohol:	12 %vol.
Säure:	7 g/l
Restzucker:	extra brut
Serviertemperatur	8 - 10° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	75cl - 150cl

**Seit 2009 arbeitet die Sommelier Union Austria mit ausgewählten Winzern zusammen, um besondere Wein- und Sektspezialitäten zu fördern. 10 % der Nettoerlöse fließen in die Nachwuchsarbeit der Sommelier Union Austria ein.**