Loimer

Brut Rosé Reserve

750 ml

Austria,

9870009101

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	6 g/l
Acidity content:	6 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Leicht scharfe Kürbis-Spiegeleier

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Schellfisch-Frikadellen mit Lauch und Kartoffeln

(Fisch)

Zucchini-Gratin mit Béchamel und Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.01.2020

Raffelt:

Auch am Gaumen zeigen sich die kühlen Noten. Insgesamt aber ist der Sekt dort voller und kleidet den Mund mit charmanten reif-süßen Noten aus. Neben roter und auch ein wenig dunkler Frucht findet sich etwas Gianduia. Das Mousseux ist fein und lebendig, der Sekt wirkt kraftvoll und bleibt doch balanciert, fein und elegant. Dabei verzichtet er trotz der süßen Anklänge auf unnötige Dosage und kontert die Frucht mit feiner Säure.

Farbe:

lachsfarben mit lebendigem Mousseux

Nase:

Der *Brut Rosé* ist ein angenehm kühler und straffer Sekt, der sich mit floralen ebenso wie mit rotbeerigen Noten öffnet. Es sind vor allem rote Johannisbeeren, kleine, gerade reif gewordene Walderdbeeren sowie saure und süße Kirschen, die hier die Aromatik prägen. Wirklich charmant wird es aber mit den zusätzlichen Tönen von Nüssen und einer frisch gebutterten Scheibe Brioche.

Gaumen:

Auch am Gaumen zeigen sich die kühlen Noten. Insgesamt aber ist der Sekt dort voller und kleidet den Mund mit charmanten reif-süßen Noten aus. Neben roter und auch ein wenig dunkler Frucht findet sich etwas Gianduia. Das Mousseux ist fein und lebendig, der Sekt wirkt kraftvoll und bleibt doch balanciert, fein und elegant. Dabei verzichtet er trotz der süßen Anklänge auf unnötige Dosage und kontert die Frucht mit feiner Säure.