

 **Loimer**

# *Brut Rosé Reserve*

 750 ml

 Österreich, Kamptal

 Sekt

 9870009101

 Pinot Noir/Spätburgunder, Zweigelt

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 4 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Leicht scharfe Kürbis-Spiegeleier**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräucherte Schellfisch-Frikadellen mit Lauch und  
Kartoffeln**

(Fisch)

**Zucchini-Gratin mit Béchamel und Parmesan**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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.

Information um Wein:

Die Trauben für diesen Sekt stammen aus Lagen in Langenlois und Gumpoldskirchen. Gelesen wurde per Hand in 20-kg-Kisten Anfang bis Mitte September 2015.

Nach einer Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Saft aus 100 kg Trauben sowie einer Vorklärung von ca. 40 Stunden wurden Pinot noir, St. Laurent und Zweigelt nach Spontangärung bei 18 bis 22 °C über zwei bis vier Wochen im Stahltank vergoren. Dort blieb der Wein über sechs Monate auf der Feinhefe. Auf die Flasche gezogen wurde die Cuvée am 1.8.2017. *Sur lattes* blieb sie bis Juli 2019. Danach erfolgte die Rüttlung von Hand. Es wurde mit 3 g/l Dosage und einer Zugabe von rund 20 mg/l SO<sub>2</sub> vor der Füllung und 15 mg/l beim Dégorgement gearbeitet.

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.