



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Gelber Muskateller SEKT

AUS TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG



Sorte:	Gelber Muskateller
Herkunft:	Traismauer (Österreich)
Analyse:	brut Alk. 12% vol.
Potential:	2018 - 2023
Lage:	Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und tonige Böden führen zu besonders duftigen und fruchtigen Sortenvertretern.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, 12 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach wurde über einen Zeitraum von 12 Monaten der elegante Sekt nach der "Méthode Traditionelle" hergestellt: Unser Gelber Muskateller wurde in der Flasche vergoren und händisch gerüttelt.
Kostnotizen:	Diese Rarität der Sorte Gelber Muskateller zeichnet sich durch reife Fruchtaromen und ein feines Mousseux aus.
Servievorschlag:	Kühl servieren (5-7° C.), als Aperitif und zu festlichen Anlässen solo getrunken; zu Lachs, Lachsforelle und vielerlei Fisch passend, besonders empfehlenswert zu Schalentieren.