



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## **SEKT BRUT ROSÉ**

### **Weingut Bründlmayer, Langenlois**

Sektgrundwein 100% BSA, hauptsächlich im Stahltank, ein kleiner Teil im großen Holzfass.

*Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter aber sehr animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren. Feines Toastspektrum.*

#### **Herkunft & Vinifizierung**

Gebiet:	Niederösterreich
Lage:	-
Bodenbeschaffenheit:	Mischböden Seehöhe: 260 - 380 m
Ausrichtung:	SO
Rebsorten:	je 1/3 Pinot Noir (Blau- burgunder), Zweigelt, St. Laurent
Ausbau	Traditionelle Flaschen- gärung, handgerüttelt

#### **Analyse & Empfehlungen**

Alkohol:	11,5 %vol.
Säure:	7 g/l
Restzucker:	brut
Serviertemperatur	8 - 10° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	37,5cl - 75cl - 150cl - 300cl - 600cl

**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.**



**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 (Blauburgunder), Chardonnay
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung, 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.**



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## **ST. LAURENT 2015 BIO**

**Johanneshof Reinisch, Tattendorf**

*Bouquet nach Waldbeeren und einem Hauch von Marzipan. Fein strukturiert und lang im Abgang.*

### **Herkunft & Vinifizierung**

Gebiet:	Niederösterreich
Region:	Thermenregion
Bodenbeschaffenheit:	steinreicher karger Schwemmlandboden mit geringer Schwarzerdeauflage, hohem Kalk- und gutem Humusgehalt
Rebsorte:	Sankt Laurent
Ausbau	nach der Vergärung etwa vierzehn Monate in großen und kleinen Holzfässern aus französischer und österreichischer Eiche ausgebaut.

### **Analyse & Empfehlungen**

Alkohol:	13 %vol.
Säure:	
Restzucker:	trocken
Serviertemperatur	18° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	75cl

### **Auszeichnungen**

92/100  
falstaff

**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.**



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## NEUBURGER FEDERSPIEL

**Domäne Wachau, Dürnstein**

*Leuchtendes Grüngelb; kompakt und vielschichtig in der Nase, reifer Apfel, Quitte, ein Hauch von Zitrus, Walnuss, Mandel und einen Hauch von Muskat, feine Würze; druckvoll und elegant zugleich am Gaumen, sehr saftig, balanciert mit Lebendigkeit, Frische und Struktur.*

### Herkunft & Vinifizierung

Gebiet:	Niederösterreich
Region:	Wachau
Lage:	Spitzer Graben
Bodenbeschaffenheit:	Gföhler Gneis, Paragneisschichten: typischer Urgesteinsboden mit geringer Oberbodenauflage
Rebsorte:	Neuburger
Ausbau	spontan in großen Holzfässern

### Analyse & Empfehlungen

Alkohol:	12,5 %vol.
Säure:	5,9 ‰
Restzucker:	1,9 g/l
Serviertemperatur	10° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	75cl

### Auszeichnungen

90/100  
falstaff

**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.**



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## **ROSÉ VOM BLAUFRÄNKISCH**

### Weingut Prieler, Jois

*Würzige Aromatik, weißer Pfeffer, süße Weichsel, verspielt salzige Textur, charmanter langer Abgang, guter Trinkfluss*

#### **Herkunft & Vinifizierung**

Gebiet:	Burgenland
Region:	Neusiedlersse
Lage:	35 % Neugebierge (alte Reben), Pratschweingarten
Bodenbeschaffenheit:	Muschelkalk
Rebsorten:	Blaufränkisch
Ausbau	Vergärung und Reifung auf der Hefe im Edelstahltank

#### **Analyse & Empfehlungen**

Alkohol:	13 %vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	6,1 g/l
Serviertemperatur	8 - 10° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	75cl

#### **Auszeichnungen**

1. Platz ÖGZ Award

**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.**