

VINOVERSUM

Seit 1994



Rosé Reserve Sekt Brut - Bio zertifiziert

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Jahrgang	2019
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (80%), Zweigelt (20%)
Ausbau	23-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	6.5 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert vier Jahren
Inhalt	75 cl
Bewertung	A la Carte: 94+/100
Preis CHF	26.00

Die neuen Winzersekte aus Österreich sind eine Klasse für sich. Ganz vorne mit dabei ist das Weingut Zuschmann-Schöfmann aus dem Weinviertel. Im Dezember 2020 erhielt das Winzerpaar von Gault & Millau die begehrte Prämierung für den besten Sekt Österreichs. Ihr Rosé Reserve Sekt Brut ruhte während 23 Monaten auf seiner Hefe, um danach mit seiner eleganten rotfruchtigen Art und einem ganz feinen Mousseux zu punkten. Bei aller Klasse ein vergnüglicher, ganz easy zu trinkender Sekt, den wir aus dem Champagnerglas schlürfen und dazu Bruschetta mit Tomaten und Basilikum geniessen.