

# 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                      |

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.