



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 (Blauburgunder), Zweigelt, St. Laurent
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung, 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 (Blaubur- gunder), Chardonnay
Ausbau	Traditionelle Flaschen- gärung, 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 Oberbodenaufgabe
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.