

N.V.

## Estoras Brut

Sekt & Perlwein, Burgenland

### Keller

Dieser Sekt wurde nach der Méthode Traditionelle hergestellt. Die Trauben werden sehr früh gelesen und sehr sanft gepresst um einen feinen Sektgrundwein ohne Bitterstoffe zu erhalten. Der vergorene Grundwein wird mit Hefe und Zucker in Flaschen gefüllt und verschlossen. Zu Beginn vergärt die Hefe den Zucker, danach stirbt die Hefe ab und gibt feine Brioche Noten an den Sekt ab. Der Druck liegt bei etwa 6 bar. Aufgrund der langen Lagerung bindet sich die Perlage perfekt ein. Nach einem Jahr Lagerung auf der Hefe werden die Flaschen degorgiert und sind genussfertig.

### Kostnotiz

Strohgelb mit rosa Reflexen. In der Nase Fruchtaromen von roten Äpfeln, Zitrus, Birnen und Trockenfrüchten, dazu hefige Noten wie Brioche und Brotrinde. Am Gaumen sehr feine Perlage und eine rassige, gut eingebundene Säure. Wirkt dicht und kompakt, die Hefenoten geben Komplexität.

### Speisenbegleitung

Dieser Sekt hat eine komplexe Aromatik mit einem sehr feinen Mousseux. Egal ob als Solist, zum Aperitif oder zu fruchtbetonten, nicht zu süßen Desserts ist dieser Sekt immer eine gute Wahl.



Rebsorte  
Sortenverschnitt Weiß

Geschmack  
brut

Alkoholgehalt  
12.5 %

Restzucker  
3 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2023 - 2029