

# Eruption Brut

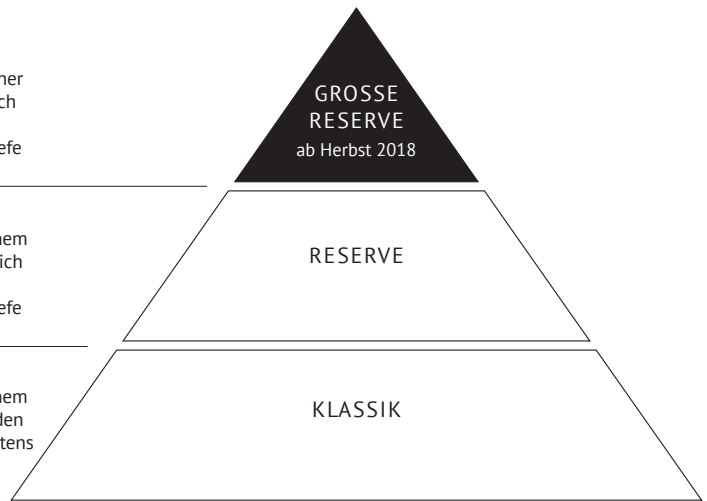
## Reserve 2021

### Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 18 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung erlaubt, mindestens 9 Monate auf der Hefe



#### Österreichischer Sekt g.U. Reserve

Ernte + Pressung aus einem Bundesland, Handlese, mind. 18 Monate Hefelagerung. Traditionelle Flaschengärung

#### Beschreibung

Helles Goldgelb, feines Mousseux, Birnen-frucht, reifer, gelber Apfel, nussig, Stoffig, Nougat, komplexe vibrierende Struktur

#### Boden

Basalt, Muschelkalk, Opok

#### Lage

Süden/Osten

#### Ausbau

18 Monate Hefelagerung auf der Flasche, Flaschengärung

#### Analytische Werte

Zutaten & Nährwerte:  
Brennwert 298 kj/ 71kcal in 100ml



#### Lagerpotential

3 - 5 Jahre

#### Trinktemperatur

8 - 10 °Celsius

#### Speisenempfehlung

Aperitif

*scharl*

Josef Scharl - Charakterweine  
Plesch 1  
8354 St. Anna am Aigen  
+43 03158 23 14  
josef@weinhof-scharl.at  
www.weinhof-scharl.at



**ERUPTION**  
WINZER