



NACHHALTIG  
AUSTRIA



## Brut GM

Unser Sekt wird aus handverlesenen Trauben selektiert und nach der „Méthode Traditionelle“ (Flaschengärung) verarbeitet. Zweieinhalb Jahre Reife in der Flasche auf der Feinhefe im Sektkeller prägt unseren Brut.

HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Ein Ersteindruck des steirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Gelber Muskateller
AUSBAU	Stahltank
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 11,5% Vol. Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Lebendiger Sekt aus Gelbem Muskateller; klares Gelbgrün und feinste Perlen sichtbar; in der Nase vielversprechender Duft nach reifen Trauben, feinen Kräutern und weißen Blüten; angenehme Frucht am Gaumen, harmonische Säure; elegantes Mousseux, wunderbar integriert, charaktervoller Muskatellersekt!
TRINKREIFE	mindestens bis 2026
TRINKTEMPERATUR	7 - 9°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekt als Aperitiv