

ALL YOU NEED IS BROT... AND BUBBLES



05/2024



@stroeckfeierabend

	Name	Produzent	Charakteristik
1	Organic Rosé	Sektkellerei Kattus Wien	9 Monate Hefekontakt Zweigelt 11,5 % vol. <i>Fruchtig-spritzige Säure, Gaumenspiel mit Himbeertönen.</i>
2	Sekt Brut	Mayer am Pfarrplatz Wien	9 Monate Hefekontakt Grüner Veltliner, Welschriesling 12 % vol. <i>Erfrischendes Perlenspiel, Wiener Eleganz zwischen Säure und Fruchtigkeit.</i>
3	Riesling Brut	Weingut Korell Bad Kreuznach- Bosenheim	20 Wochen Hefekontakt Riesling 11 % vol. <i>Lebhafte Säure mit leichten Fruchtnoten wie Marille, Pfirsich und auch Minze.</i>
4	Brut Nature	Weingut Jurtschitsch Langenlois, Kamptal	36 Monate Hefekontakt Grüner Veltliner 12 % vol. <i>Da der Grundwein im Holzfass ausgebaut leichte Briochenoten, Pfeffer und frische grüne Äpfel.</i>
5	Bio Pet Nat Jung & Sexy	Weingut Haider Apetlon, Neusiedler See	Blauburgunder, Rösler Demeter 11 % vol. <i>Feine Perlage, fruchtig-beerige Noten.</i>
6	Bio Pet Nat R.E.S.P.E.C.T.	Weingut Kögl Südsteiermark	Weißburgunder, Welschriesling 10 % vol. <i>Minzige und Zitrusnoten, klare Frische, die zu jedem Sommertag passt.</i>
7	Bio Pet Nat Kalkspitz	Christoph Hoch Winzer aus Hollenburg a.d. Donau	Cuvée 10,5 % vol. <i>FrISCHE Trauben mit Noten von Nashi Birne und Bitterorange.</i>

ALL YOU NEED IS BROT... AND BUBBLES



05/2024



@stroeckfeierabend

	Name	Produzent	Charakteristik
8	Franciacorta DOCG	La Montina Monticelli Brusati	Mindestens 18 Monate Hefekontakt Chardonnay, Pinot Noir 12 % vol. <i>Knackige Textur mit leichter Balance zwischen Frucht und Säure. Durch 7 g Restzucker sehr zugänglich und passend für alle Lebenslagen.</i>
9	Cremant de Loire Rosé	Domaine de la petite Roche Loiretal Anjou	Mindestens 12 Monate Hefekontakt Pinot Noir 12 % vol. <i>Duft und Aromatik gehen in Richtung Salzzitronen. Unterstützt durch ein klares unaufdringliches Perlenbild.</i>
10	Enfant de la Montagne	Bertrand -Delespierre Montagne de Reims	4 Jahre Falschenreife Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 12,5% vol. <i>Schöner Mix aus reifem rotem Apfel und grüner Olive. Fruchtig-frischer Basischampagner mit Einstiegscharakter.</i>
11	Pluie d'été Rosé	L&S Cheurlin Côte des Bar	15 Monate Flaschenreife Pinot Noir 12 % vol. <i>Fruchtige, frische rote Früchte von Erdbeere bis Johannisbeere mit elegantem und frischen Nachgeschmack.</i>
12	La Confluente	Domaine la Borderie Côte des Bar	45 Monate Flaschenreife Chardonnay, Pinot Blanc 12,5 % vol. <i>Apfel, Birnen und Pfirsichnoten Animierender Zug</i>
13	Kärntner Speckbirnenschaumwein	Weingut Georgium	Kärntner Speckbirnenmost 8 % vol. <i>Rauchiger Gerbstoff, gelbfruchtig Feine Perlage, die mit Champagner und Sekt mithalten kann.</i>
14	Prisecco „Alkoholfrei“	Manufaktur Jörg Geiger	Wiesen Obst, Gartenmelisse Auf Basis von Darjeeling Tee <i>Harmonisch mildes Süße-Säurespiel Aromatik von Gartenmelisse und Ringel-blume, schönes Kohlensäurespiel.</i>