

HOCHRIEGL HALBSÜSS – K.U.K. HOFLIEFERANT – AUS DEM HAUSE KATTUS WIEN 12 %

BEI KATTUS WIED ÖSTERREICHISCHE SEKTTRADITION HOCHGEHALTEN: SEIT GENERATIONEN WIRD HOCHRIEGL SEKT AUS BESONDERS ERLESENEN WEINEN AUSSCHLIESSLICH IN FLASCHENGÄRUNG HERGESTELLT. DIE HÖHERE DOSAGE VERLEIHT DIESER CUVÉE AUS GRÜNEM VELTLINER UND WELSCHRIESLING FÜLLE UND HARMONIE.

SEKTKELLREI JOHANN KATTUS GMBH WIEN ÖSTERREICH SEKT, SEC.

EXAMEN VISUAL: en un primer momento las burbujas son grandes y abunda la espuma blanca, después se forman 2 columnas de burbujas finas y en el centro del *flute*.

EXAMEN OLFATIVO: se percata de inmediato la excesiva presencia del anhídrido carbónico para posteriormente deleitarse con un bouquet de efluvios compuesto por levadura, fruta blanca, lavanda, nota vegetal, avellana tostada y manzana verde.

EXAMEN GUSTATIVO: la entrada es con cítricos dulces donde se destaca el sabor a naranja mandarina. En las partes laterales de la lengua, como de costumbre, se produce una buena salivación mientras que en las partes dorsales se percibe, confirmando lo que se había captado a la nariz, el anhídrido carbónico. La persistencia es de 4 segundos, el final de boca es aterciopelado y el vino posee un buen equilibrio.

COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *shrimp cocktail*

OPINIÓN PERSONAL: el aperitivo ideal del comienzo de una noche romántica con la tibia amante otoñal.