



00527115 | 2015

RIESLING LANGLOISER STEINMASSL



Bründlmayer

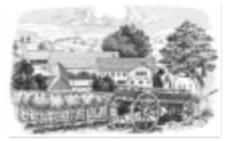


Österreich

Weinbauregion Weinland Kamptal



100% Riesling



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Steinmassl, in dem auch die einstige Reserve sinnvollerweise Platz gefunden hat, legt bereits im Duftspiel einen fulminanten Start hin: ganz fein gezeichnet, Melange aus Stachelbeeren und roten Pfirsichen, beschwingt und bereits erstaunlich vielschichtig, kerniger Grundton, ähnliche Eindrücke am Gaumen, völlig reintonige, helle Fruchtnuancen, einerseits beschwingt, andererseits auch sofort in die Tiefe gehend, beachtliche Substanz und feinrassiges Spiel, lang und ausbaufähig zweifellos der beste Steinmassl aller Zeiten (Viktor Siegl / www.bruendl-mayer.at)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	9120051447485 9120051447492

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Bründlmayer 3550 Langenlois



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Willi Bründlmayer liegt im niederösterreichischen Langenlois, nahe der Mündung des Flösschens Kamp in die Donau. Die Lagen sind hier größtenteils in Terrassen angelegt, die Weinberge in ihrer Vielfalt einmalig.

Der Vater war es auch, der ihn die unschätzbare Bedeutung des ökologischen Gleichgewichts gelehrt hatte.

Bodenarbeit, Reberziehung, Wasserhaushalt... nehmen im Weingut eine vorrangige Stellung ein. Auf Herbizide wird grundsätzlich verzichtet. Stattdessen stärkt Bründlmayer konsequent die natürliche Kraft seiner Weingärten: mit der Nutzung ausschließlich organischer Dünger und mindestens fünfjährigen Brachezeiten vor jeder Neuanpflanzung, damit die Böden neue Kraft sammeln können und mit dem exakt angepassten Rebschnitt, meist knapp über dem Boden, nur gerade weit genug entfernt, damit die Trauben in den Genuss der Bodenwärme kommen. Der Erfolg dieser Arbeit? Lässt sich in jedem seiner Weine schmecken!