








Grüner Veltliner Loiserberg Kamptal DAC 1ÖTW

-  Bründlmayer
-  Österreich
Weinbauregion Weinland Kamptal
-  trocken
-  Grüner Veltliner
-  92 Punkte Robert Parker



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Artikelbeschreibung

Bouquet aus zarten Kern- und Steinobstnoten mit weißem Blütennektar (Akazie), ein Hauch von Gewürzen und auch vom Hefekontakt, trocken, erfrischend und anregend, bei mittlerem Volumen wunderbar ausgewogen durch einen feinen Säurebogen, deshalb auch besonders saftig; tiefgründig, wobei immer wieder Frucht anklingt, gute Länge mit feinen Mineralen und Würze im Abgang. Ein besonders edler Kamptaler Veltliner. Der Loiserberg beherbergt mit seinen Bergweingärten auf bis zu 380 m Berg-Vogelsang) die wohl kühleren und kargsten Urgestein-Lagen des Kamptals. Die Riede Loiserberg ist aber nach Süd- bis Südosten ausgerichtet, wunderbar durchlüftet und im Vergleich zum Berg Vogelsang doch etwas windgeschützter. Der silikatische Boden, eine Unterart des Gföhler Gneis, genaunommen des Loiserberger „Zoisit-Amphibolit“ (Urgestein), enthält viel Glimmerschiefer (manchmal sogar Granate). Der Oberboden weist Ton- und Lössanteile auf, stellenweise aber auch kalkfreie Braunerde. Wie beim Berg Vogelsang werden die Trauben physiologisch reif, aber nicht überreif geerntet, im Edelstahltank mittelkühl bei 15 bis 20° C vergoren und nach der Gärung für einige Wochen in größere Holzfässer zur weiteren Reifung umgezogen. Der Unterschied zum Berg Vogelsang liegt also in der Ausrichtung der Lage, der Krümmung des Berges, im etwas wärmeren Klima (weil windgeschützt), sowie im etwas fruchtbareren Boden.



Speiseempfehlungen

Geflügel
Fisch oder Meeresfrüchte
Vegetarisches



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe	herkunftstypischer Qualitätswein (DAC)
Boden	Gneis, Gföhler Gneis

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass 8 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120071977672 9120071977689

Analyse

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.7 g/L
Restzucker	1.0 g/L

Inhalt und Nährwert

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