







00530722 | 2022

GRÜNER VELTLINER LOISERBERG KAMPTAL DAC 1ÖTW



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

-  Bründlmayer
-  Österreich
Weinbauregion Weinland Kamptal
-  trocken
-  Grüner Veltliner

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 kühlest 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, genaugenommen 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
Kalb



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

genießen
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	herkunftstypischer Qualitätswein (DAC)
Boden	Tonboden, Gföhler Gneis, Lössboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellenummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120071978945 9120071978952

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.2 g/L
Restzucker	1.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Willi Bründlmayer liegt im niederösterreichischen Langenlois, nahe der Mündung des Flüsschens 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!