

00530920 | 2020

GRÜNER VELTLINER KÄFERBERG KAMPTAL DAC 1ÖTW



Bründlmayer



Weinbauregion Weinland Kamptal



100% Grüner Veltliner



94 Punkte Falstaff

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

Duft: klares, vielschichtiges Bouquet von exotischen Früchten, Aprikosen, Melonen, Pfirsich und Blüten, die mit feinen Röstaromen, Noten von Honig und einem Hauch pfeffriger Würze verschmelzen

BRÜNDLMAYER

Geschmack: am Gaumen vollmundig, mit guter Spannung, und opulenter, leicht exotischer Frucht (Ananas, Grapefruit), gestützt von einer eher dezenten Säure, insgesamt viel Fülle und Extrakt, im Finale dominiert der würzige Rebsortencharakter mit großartiger Länge

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique
ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120071976033 9120071976040

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %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 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!