



00569123 | 2023

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL TERRASSEN



Bründlmayer



Österreich
Weinbauregion Weinland Kamptal



Grüner Veltliner



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: hell glänzendes Blassgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: im Bouquet herzhaft, frisch und duftig mit feinem Aroma von grünen Äpfeln, Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchten, Kräutern und Sommerblüten

Geschmack: am Gaumen weich und fruchtig mit delikater Säure und schöner Balance von Frische, Frucht und Mineralität, fein strukturiert mit langem, aromatischem Finale.

Weinwirtschaft: Wein des Jahres Platz 1 für Jahrgang 2019, James Suckling 93 Punkte für JG 2019

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120071979836 9120071979850

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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



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!