



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Langenloiser Käferberg 1^{EW}

Grüner Veltliner

2021



Der Boden in dieser „Ersten Lage“ im Nordosten von Langenlois unterscheidet sich doch von allen anderen des Weinbaugebietes. Auf ca. 300 m Seehöhe haben sich neben sandigeren Stellen auch einige kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Dort gleicht der Boden dem des berühmten Château Petrus im Pomerol, bringt einen extrem dichten Wein hervor, ist aber schwierig zu bearbeiten (sog. „Stundenboden“ eine entsprechende Bodenbearbeitung ist nur innerhalb bestimmter Zeiten möglich – der Boden ist oft zu trocken oder zu feucht für eine Bodenbearbeitung). Im Mittelteil des Käferbergs dominiert Löss, dabei tritt manchmal Schotter oder kristallines Gestein hervor. Obwohl unser Käferberg auch prädestiniert ist für Rotweine, trägt er einen alten Bestand von Grünen Veltliner-Reben, die eine außergewöhnliche Konzentration und Fülle erreichen können. Die Höhenlage trägt aber auch in warmen Jahrgängen und bei später Lese zu einem guten Säuregerüst bei.

Dieser Wein wurde über zwei Winter in gebrauchten 300 Liter und 2500 Liter Eichenfässern ausgebaut.

Kostnotiz:

Wunderbarer Sortentyp mit einem verblüffenden, feinstrahligen Bouquet: zunächst feinwürzig, mit frisch geschnittener Grapefruit, mit der Zeit auch gelbfruchtige Kernobst-Aromatik, dahinter Heublumen und Kräuterakzente, am Gaumen Zitrusfrische und ein animierendes Säurespiel, trocken und feinkörnig, noch sehr verhaltene Cremigkeit, erneut bestätigen sich (frisch geschnittene) Kernobst- und Zitrus- (weiße Grapefruit) aber auch Steinobstnoten, sehr elegant gebaut um ein festes Rückgrat, viel Pikanz im langen Abgang. Ein großer Veltliner mit enormem Potenzial, der derzeit noch sehr viel Luft benötigt. 24 Stunden in der Karaffe werden die ersten Jahre empfohlen, wenn man den Wein früh antrinken möchte.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Langenloiser Käferberg
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 310 – 345 m
Ausrichtung: SO

Lese: 27. & 28. Oktober 2021

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: Februar 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.

Säure: 7,8 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

