



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

Ried Loiserberg ^{1^{ÖTW}}

Grüner Veltliner

2025



Der Loiserberg beherbergt mit seinen Bergweingärten auf bis zu 380 m (vgl. 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, 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 mittellüft 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.

Kostnotiz:

Im Bouquet helles Kernobst, Granny-Smith-Apfel, etwas Quitte, mit Nuancen von Heublumen und Zitrusfrische sowie einer eleganten Aniswürze, saftiger Gaumen mit steinigem Anklingen und verspielten Fruchtelementen, auch hier geprägt von grün bis gelbem Kernobst und Zitruswürze, zudem etwas Stachelbeere, lebendiger Trinkfluss mit einer angenehmen Länge!

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Loiserberg 1^{ÖTW}
Bodenbeschaffenheit: Urgestein
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SSO

Lese: 21. Oktober 2025
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: 23th of June 2026

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisenempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl