



WEINGUT  
**BRÜNDLMAYER**  
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

## Ried Lamm <sup>1</sup>ÖTW

### Grüner Veltliner

2024

Kalkreicher Lehm auf Lamm-Silt-Gestein, schließt östlich an den Heiligenstein-Südhang an und erweist sich auch klimatisch immer wieder als echter Hot Spot im Kamptal. In dieser Lage werden die Trauben besonders reif und konzentriert und bekommen eine Wärme, wie man sie sonst fast nur von Burgundersorten kennt. Einerseits handelt es sich um eine Quintessenz des Grünen Veltliners, andererseits verlässt man damit das traditionelle Geschmacksbild des leichten, spritzigen Heurigenweins.

Die hochreifen Trauben lesen wir in kleine Kistchen, die auf schnellstem Weg in den Keller gebracht und direkt in eine pneumatische Presse entleert werden. Langsam und äußerst schonend erfolgt die Pressung, damit keine unerwünschten Gerb- oder Trubstoffe in den Most gelangen, der wiederum allein durch die Schwerkraft frei, ohne Pumpen vom Presshaus in den Keller fließt. Die Gärung und ein Teil des Ausbaus erfolgen direkt in 300 Liter Fässern aus heimischer und französischer Eiche. Im Anschluss wird der Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 5 bis 10 % der Gesamthefer) in ein 2.500 Liter Holzfass umgezogen und darf einen weiteren Winter im Keller reifen um im 2. Frühjahr nach der Lese auf die Flasche gezogen zu werden.

#### Kostnotiz:

Markantes jugendliches Bouquet geprägt von und feiner Hefewürze, dabei zeigen sich Anklänge von Kernobst, Gelbfrucht, Zitrus, und weißen Blüten; sehr frisch, trocken, feingliedriges komplexes Spiel der Fruchtnoten und mineralischen Komponenten – auch am Gaumen bestätigen sich jene Aromen (siehe oben), zudem viel Würze; von balancierter Textur und Eleganz geprägt, toller Ausklang mit erneut mineralischem, ja salzigem, gelbfruchtigem Finish. Ein großartiger „cool climate“ Veltliner internationalen Zuschnitts!



AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** Lamm 1ÖTW  
**Bodenbeschaffenheit:** Lehm  
**Seehöhe:** 215 – 285 m  
**Ausrichtung:** S

**Lese:** 30. September 2024  
**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden  
**Ausbau:** kleines Holz  
**Abfüllung:** 23. März 2026

**Alkohol:** 13 %vol.  
**Säure:** 6,9 g/l  
**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisenempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl