WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

Ried Steinberg

Chardonnay

2024



In den 80er Jahren gewann Willi Bründlmayers Chardonnay in Italien eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“. Mit einem Schlag hatte der junge Winzer auch international einen Namen. Über die Jahrzehnte hat der Wein zu einer individuellen Ausprägung gefunden, dem Terroir entsprechend, mit viel Finesse und Frische, Struktur, und feiner Aromatik, wobei sich der Körper je nach Jahrgang einmal eine Spur fülliger und einmal etwas schlanker präsentiert. Unser Chardonnay 2024 stammt aus der Ried Steinberg, einem welligen Hochplateau, das im Nordwesten an die Langenloiser Spitzenlage Steinmassl anschließt. Folgerichtig trifft man auch hier auf Paragneis/Glimmerschiefer Gestein, bedeckt von einer heterogenen Löss-Lehm Schicht, die auch immer wieder etwas sandiger sein kann. Früher wegen des kühlen Klimas mit frühreifen Sorten bepflanzt, ist man heute auf Grund der Klimaerwärmung dankbar, Riesling, Veltliner, Chardonnay oder St. Laurent anbauen zu können. Die Reben stehen in Guyot-Drahtrahmen mit 5.000 bis 6.000 Stöcken pro Hektar.

Die Trauben werden besonders schonend gepresst und ohne Sedimentation in 300lt. Eichenfässer gefüllt. Nach der spontanen Gärung bleibt der Wein 12-14 Monate auf der Hefe. Nach dem Säureabbau wird er zur weiteren Reifung in neutrale Holzfass umgefüllt.

Kostnotiz:
Jugendlich, zurückhaltend, öffnet sich langsam im Glas, frische, grün-braune Nüsse, und ein Hauch von Feuerstein überlagern noch das feinstrahlige Bouquet aus hellen Blüten, Apfel, Zitrus- und Krokant; trocken, dichter Körper, eleganter Schmelz, dann saftig mit zartem Fruchtspiel (Zitrusschale und Pfirsich), sehr balanciert, lange anhaltend über den animierenden, mineralischen Zug, von feinen Röstnoten und hefiger Würze begleitet.

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Lehm/Löss/Sand auf Glimmerschiefer/Gföhler Gneis
Seehöhe: 300 - 340 m
Ausrichtung: Hochplateau
Lese: 07. - 19.09.2024
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: 07.04.2026

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

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: Kalb, Rind, Schwein, Gänseleber, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

Zwettler Straße 23 · A-3550 Langenlois · T +43 (0) 2734/2172 · bruendlmayer.at