WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Kamptal Terrassen

Grüner Veltliner

2024

Die Trauben stammen meist von den Junganlagen der besten Terrassen-Weingärten unterschiedlicher Seehöhe rund um Langenlois. Hier am Kreuzungspunkt des Donautals mit dem Kamptal bieten sich hervorragende klimatische und geologische Bedingungen.

Durch die Tageserwärmung entsteht eine gute Reife der Trauben, während die Sogwirkung des Kamptals abends und in der Nacht die kühle Luft des Waldviertels in die Weingärten bewegt, wodurch Frische und Aromatik erhalten bleiben. Die höher gelegenen Rebstöcke stehen auf den steinigen Böden, die duftbetonte und langlebige Weine hervorbringen. Die tiefergelegenen Terrassen mit Lössauflage bereichern diese um wärmere Akzente. Sie geben also Fülle und Fruchtcharme. In der Kombination entsteht unser klassischer Kamptaler Veltliner mit Trinkfluss, und bei aller Eleganz doch beeindruckendem Tiefgang. Er ist etwas früher reif und in der Jugend ein wenig ausdrucksstärker.

Die „Kamptal Terrassen" werden im Stahltank trocken vergoren und anschließend etwas auf der Feinhefe gereift. Der Sorten- und Jahrgangscharakter soll klar erkennbar sein. Auf Säureabbau und Holzeinsatz wird verzichtet.

Kostnotiz:
Ein gebündeltes Bouquet aus Wiesenkräutern, Kernobstnoten, rotem Apfel, mit einem Touch von Zitronenzesten, frisch, saftig und harmonisch am Gaumen, trotz jugendlichem Stadion bereits sehr feines Fruchtspiel und Kräuter-Würze wie oben; elegante Struktur, balancierte Dichte, mit leicht salzigen Noten im Nachhall.

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: September 2024
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Februar 2024

Alkohol: 12,5 %
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl – 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

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