



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

Ried Spiegel (Langenlois) 1^{ÖTW} Vincent Grüner Veltliner 2023



Der Name des Langenloiser Spiegels soll aus dem lateinischen "Spectaculum" (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksetymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin.

Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage erhalten den Trauben auch bei sehr später Lese Ende Oktober bis Anfang November viel Frische, Struktur und Dichte.

Vincent Bründlmayer hat den Grüner Veltliner-Weingarten 2010 von der Familie erworben und kelterte 2011 daraus seinen ersten eigenen Wein. Nachhaltige Bearbeitung und starke Ertragsreduktion sind Bedingung für Top-Weine aus den alten (verjüngten) Rebstöcken. Nach der schonenden Pressung der sorgfältig in Kistchen gelesenen ganzen Trauben vergor der Most in einem neuen 2500 Liter Eichenfass und in zwei 300 Liter Eichenfässern auf der Vollhefe. Im folgenden Sommer wurden die einzelnen Fässer in einen Stahltank zusammengeführt wo der Wein auf der Feinhefe bis zur Füllung im Frühjahr 25 reifen durfte.

Kostnotiz:

Beginnt mit feiner Würze, dahinter lauern hellfruchtige Aromen, Blütenhonig, Kern- und Steinobst, aber auch Pfeffer kitzelt die Nase; trocken, sehr dichtgefügt und frisch, facettenreich, cremig, mächtig und doch von kühler Eleganz balanciert, pointiert und extraktsüß, gewinnt enorm durch einige Stunden Belüftung in der Karaffe, Dieser Wein ist ein großer Prototyp eines Lössveltliner mit Rückgrat. Ein Kamptaler Kunstwerk!

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Spiegel (Langenlois) 1^{ÖTW}
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 270 m
Ausrichtung: OSO

Lese: 17. Oktober 2023
Maischestandzeit: -
Ausbau: großes Holz
Abfüllung: 11. Februar 2025

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: trocken

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

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

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

