



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Chardonnay

Reserve

2019

In den 80er Jahren gewann Bründlmayer Chardonnay eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“, in Franciacorta im Rahmen der Weinmesse Vinitaly, obwohl er eigentlich von einem deutschen Journalisten nur als „Pirat“ eingeschleust worden war. Dies kann als Auftakt zum weltweiten Interesse für Willi Bründlmayer Weine gelten. Der internationale Ausbaustil hat seither zu einer individuellen Ausprägung gefunden, mit fester Struktur und charmanter „österreichischer“ Frucht, wobei der Körper je nach Jahrgang einmal etwas fülliger und einmal etwas schlanker gehalten wird.

Die Reben wachsen hauptsächlich in den Lagen Käferberg, Spiegel, Steinmassl und am Loiserberg und stehen teils in der Lyra-Erziehung (am Steinmassl), teils im 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 5-6 Monate auf der Hefe, die sehr wenig bewegt wird. Der Wein durchläuft auch die malolaktische Fermentation, bis er zur weiteren Reifung ins große neutrale Holzfass oder in den Stahltank umgefüllt wird.

Kostnotiz:

Klares helles Strohgelb mit grünen Reflexen; reintonig und noch jugendlich zurückhaltend, ein Hauch Vanilleschoten, frische (Hasel-) Nüsse und Brioche, öffnet sich langsam im Glas mit einem Bouquet aus hellen Blüten, grünem Apfel und Steinobst, trocken und sanft im Antrunk, dann saftig und frisch, dezentes, ziseliertes Fruchtspiel (grüner Apfel, Zitrus und frischer Pfirsich), eleganter Schmelz, sehr ausgewogen und dicht, von feinen Röstnoten und hefiger Würze begleitet; lange anhaltend mit einem animierenden, fast salzig mineralischen Zug. Würdiger Vertreter eines großen Jahrgangs, der noch etwas reifen darf oder dekantieret (gelüftet) werden sollte.



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 340 m

Ausrichtung: -

Lese: 21. - 22. September 2019

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz, Stahltank

Abfüllung: 19. November 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Kalb, Rind, Schwein,
Gänseleber, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl