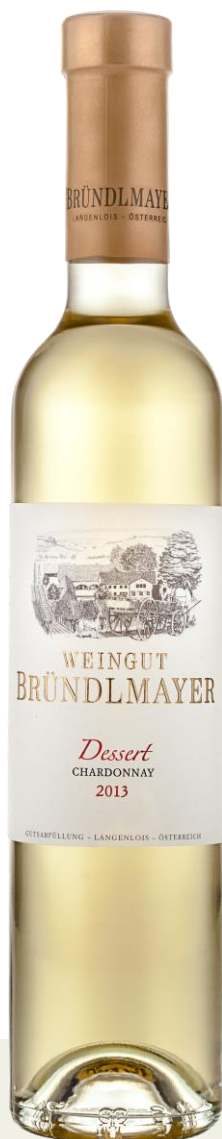


Chadonnay Dessert

Beerenauslese

2013



Die Trauben stammen vom Langenloiser Spiegel - kalkreicher Löss prägt die 250 m hohe Lage im Süden von Langenlois. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Burgunder-Trauben, die auch im Prädikatsbereich sehr viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

2013 fiel bei Bründlmayer die Weihnachtsfeier mit dem Leseabschlussfest im Heurigenhof zusammen! Glückliche aber auch ziemlich erschöpfte Menschen hatten zuletzt tagelang frische und edelsüße Trauben fein säuberlich ausgelesen und im Keller schonend verarbeitet. Der Most wurde zur Hälfte im Stahltank und im kleinen Holzfass vergoren und ausgebaut.

Die rare Balance zwischen pikanter Süße und der für edelsüße Weine so begehrten, animierenden Säure, zwischen charmanter Frucht und kerniger Würze, macht diesen Jahrgang einzigartig.

Kostnotiz:

Helles strohgelb mit grün-goldenen Reflexen, noch jugendliches aber vielschichtiges Bouquet, etwas verhalten wie im Knospenstadium, Wiesen- und Holunderblüten, grüner Apfel, Anklang von Limettenschale und eingelegtem Steinobst, Hauch von Vanille und dezenter Kräuterwürze.

Beginnt mit süßem Schmelz und wirkt doch leicht und duftig, dann gleich übernimmt die jugendliche, markante Säure und trägt die feine Fruchtsüße (Apfel, Steinobst, Zitrus) bis zum langen, würzig mineralischen Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Spiegel
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 270 m
Ausrichtung: OSO

Lese: 16. – 17. Dezember 2013
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/kleines Holz
Abfüllung: Mitte Juli 2014

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 8,5 %vol.
Säure: 11 g/l
Restzucker: süß

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: fruchtige Desserts, Frischkäse, Weihnachtsbäckerei

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl