



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Ried Langenloiser Spiegel

Grau- & Weißburgunder

2017



Im Vordergrund steht die Lage. Kalkreicher Löss liegt auf dem Langenloiser Spiegel. Der Name soll aus dem lateinischen Spectaculum (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksethymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Burgunder-Trauben, die trotz relativ später Lese viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

Der Spiegel ist ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerrücken südlich von Langenlois. 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 Reben werden sehr langsam in ganzen Trauben gepresst und anschließend im Stahltank vergoren. Nach dem ersten Abzug von der Vollhefe wird der Wein bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe in 2.500 Liter Fässern aus österreichischer Eiche gelagert.

### Kostnotiz:

Elegante Kräuter- und helle Fruchtakzente, verwoben mit dem Duft gerösteter Haselnüsse und einem Hauch Lorbeer, sanft im Antrunk mit festem Säuregerüst, zunächst reife Apfel- und Birnennoten am Gaumen, dann kernig mit delikater Frucht, die an den Pinot Blanc erinnert, dabei vollmundig aber nicht füllig durch den Pinot Gris und durchgehend saftig auch im würzigen Abgang. Der nicht zu schwere, „burgundische“ Stil, verschafft diesem exzellenten Essensbegleiter auch noch einen enormen Trinkfluss.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Langenloiser Spiegel  
**Bodenbeschaffenheit:** Löss  
**Seehöhe:** 260 – 270 m  
**Ausrichtung:** OSO  
  
**Lese:** 12. & 25. September 2017  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank/großes Holz  
**Abfüllung:** Mitte Oktober 2018

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 5,4 g/l  
**Restzucker:** trocken  
  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speiseempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche  
  
**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl