



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Ried Langenloiser Spiegel

Grau- & Weißburgunder

2018



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 Geländerücken 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-, Apfel- und Gelbfruchtakzente, verwoben mit dem Duft gerösteter Haselnüsse, Heublumen und einem Hauch Brioche, sanft im Antrunk, trocken und frisch, reife Apfel- und Birnennoten am Gaumen, vollmundig und durchgehend saftig mit würzigem 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:** 07.-09., 21.-22. September 2018  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank/großes Holz  
**Abfüllung:** 26. November 2019

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl