



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Ried Kammerner Lamm <sup>1<sup>Ö</sup></sup>

Grüner Veltliner

2016



Kalkreicher Lehm auf Lamm-Silt-Gestein, schließt östlich an den Heiligenstein-Südhang an und erweist sich auch klimatisch immer wieder als echter Hot Spot im Kamptal.

In dieser Lage werden die Trauben besonders reif und konzentriert und bekommen eine Wärme wie man sie sonst fast nur von Burgundersorten kennt. Einerseits handelt es sich um die Quintessenz des Grünen Veltliners, andererseits verlässt man das, woran man beim GV gewohnt ist, nämlich Leichtigkeit und Spritzigkeit.

Die hochreifen Trauben werden in kleine Kistchen gelesen, auf schnellstem Weg in den Keller gebracht und ohne jedwedes Pumpen oder Umleeren direkt in die Presse gefüllt, danach äußerst schonend und langsam gepresst, damit keine unerwünschten Gerb- oder Trubstoffe in den Most gelangen. Die Gärung und ein Teil des Ausbaus erfolgen direkt in 300 Liter Fässern aus österreichischer Akazie bzw. auch aus heimischer Eiche. Im Anschluss wird der Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 5–10% der Gesamthefer) in ein 2.500 Liter Holzfass umgezogen, wo er bis zur Flaschenfüllung (ca. im August des folgenden Jahres) ruhen bleibt.

### Kostnotiz:

Noble Ausstrahlung, beschreibt einen weiten Bogen, der über Brioche und Limette bis zu reifen Feigen reicht, überaus komplex und detailverliebt, ein Hauch von Holz wird bereits nahezu eingebunden; erneut fokussiert und vielschichtig, hohe Extraktsüße, bei aller Kraft vor allem von der Finesse geprägt, diesmal auch sehr temperamentvoll, exotische Anmutung, vor allem Ananas, vor dem langen Abgang, rassig und vielversprechend, wieder ein ganz großer Veltliner. (Viktor Sieg)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC Reserve

**Lage:** Kammerner Lamm

**Bodenbeschaffenheit:** Lehm

**Seehöhe:** 215 – 285 m

**Ausrichtung:** S

**Lese:** 29. Oktober 2016

**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden

**Ausbau:** kleines/großes Holz

**Abfüllung:** Anfang August 2017

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C

**Speiseempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl – 150cl