



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

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

Grüner Veltliner

2018

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 bis 10 % der Gesamthefer) in ein 2.500 Liter Holzfass umgezogen, wo er bis zur Flaschenfüllung (ca. im August des folgenden Jahres) ruhen bleibt.

### Kostnotiz:

Vornehm und zupackend vom Start weg, bereits erstaunlich vielschichtig und facettiert, die Assoziationen reichen von Limette und Ingwer bis zu rotbeerigem Fruchtspiel, ungemein saftig und markant, hoher Wiedererkennungswert; reichhaltig und feinkörnig in gleicher Weise, mächtiger Körperbau, extraktsüß und weit ausschwingend, geradezu schokoladige Fülle, aber auch vollgepackt mit dunkler, würziger Frucht, ruhig strömend und vor allem von der Finesse geprägt, ein großer Lamm im Werden. (Viktor Siegl)



AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** Kammerner Lamm  
**Bodenbeschaffenheit:** Lehm  
**Seehöhe:** 215 – 285 m  
**Ausrichtung:** S

**Lese:** 29. – 30. September 2018  
**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden

**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** August 2019

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 14,5 %vol.  
**Säure:** 7,1 g/l  
**Restzucker:** trocken

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

**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl – 150cl – 300cl