



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Kammerner Lamm 1^{er}

Grüner Veltliner

2019



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:

Beschreibt einen weiten Bogen, der über Nusslaub zu vollreifen Marillen und Bergamotten führt, kristallklar und vielschichtig, noch schwer zu erfassen; vornehm und enorm dicht, schokoladige Fülle, bei aller Kraft gibt die Finesse stets den Ton an, auf Eichentanninen langsam ausklingend, ein Veltliner, der zum Träumen anregt, allerdings auch seine Zeit benötigt. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 6. & 17. Oktober 2019
Maischestandzeit: bis zu 2 Stunden
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Juli 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7,2 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl – 600cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

