



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

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

Grüner Veltliner

2020



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 Grünen Veltliner 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:

Markantes jugendliches Bouquet geprägt von nobler Reduktion und feiner Würze, dahinter zeigen sich Anklänge von Gelbfrucht, Kernobst und weißen Blüten, fast cremig im Antrunk, dann frisch und trocken, feingliedriges komplexes Spiel von Fruchtnoten (siehe oben) und mineralischer Würze, von großer Balance und Eleganz geprägt, toller Ausklang mit erneut mineralischem, salzigem Abgang. Großer „cool climate“ Veltliner internationalen Zuschnitts.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC

**Lage:** Kammerner Lamm

**Bodenbeschaffenheit:** Lehm

**Seehöhe:** 215 – 285 m

**Ausrichtung:** S

**Lese:** 10.10. und 20.10.2020

**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden

**Ausbau:** kleines/großes Holz

**Abfüllung:** 22. März 2022

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.

**Säure:** 6,4 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C

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

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

