



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Kamptal Terrassen

Grüner Veltliner

2025



Die Trauben stammen meist von den Junganlagen der besten Terrassen-Weingärten unterschiedlicher Seehöhe rund um Langenlois. Hier am Kreuzungspunkt des Donautals mit dem Kamptal bieten sich hervorragende klimatische und geologische Bedingungen.

Durch die Tageserwärmung entsteht eine gute Reife der Trauben, während die Sogwirkung des Kamptals abends und in der Nacht die kühle Luft des Waldviertels in die Weingärten bewegt, wodurch Frische und Aromatik erhalten bleiben. Die höher gelegenen Rebstöcke stehen auf den steinigten Böden, die duftbetonte und langlebige Weine hervorbringen. Die tiefergelegenen Terrassen mit Lössauflage bereichern diese um wärmere Akzente. Sie geben also Fülle und Fruchtcharme. In der Kombination entsteht unser klassischer Kamptaler Veltliner mit Trinkfluss, und bei aller Eleganz doch beeindruckendem Tiefgang. Er ist etwas früher reif und in der Jugend ein wenig ausdrucksstärker.

Die „Kamptal Terrassen“ werden imahltank trocken vergoren und anschließend etwas auf der Feinhefe gereift. Der Sorten- und Jahrgangscharakter soll klar erkennbar sein. Auf Säureabbau und Holzeinsatz wird verzichtet.

Kostnotiz:

Ein gebündeltes Bouquet aus Wiesenkräutern, Kernobstnoten, rotem Apfel, mit einem Touch von Zitronenzesten, frisch, saftig und harmonisch am Gaumen, trotz jugendlichem Stadium bereits sehr feines Fruchtspiel und Kräuter-Würze wie oben; elegante Struktur, balancierte Dichte, mit leicht salzigen Noten im Nachhall.

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



Gebiet: Kamptal DAC

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: September 2025

Maischestandzeit: -

Ausbau:ahltank

Abfüllung: Februar 2026

Alkohol: 12,0 %

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisenempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl – 75cl