



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Kamptal Terrassen

Riesling

2023



Die Kamptal Terrassen sind einerseits geprägt von den kargen Gesteinsböden, (Gneis – Glimmerschiefer/Perm-Sandstein) der sich auf den tiefergelegenen Terrassen unter einer Löss- und Lehmauflage verbirgt, andererseits vom Klima: die Weingärten liegen in einer Seehöhe zwischen 200 und 300 m am Kreuzungspunkt des Donautals mit dem Kamptal. Durch die gute Tageserwärmung entsteht Reife und eine gewisse Fülle der Trauben, während die Sogwirkung des Kamptals abends und in der Nacht die kühle Luft des Waldviertels in die Weingärten bewegt, wodurch Frische und Frucht erhalten bleiben. Die frischesten und feinsten Trauben stammen von den hochgelegenen Weingärten, während die Ernte der tieferen, vom Löss geprägten Terrassen, dem Wein etwas Körper verleiht.

Reife aber nicht überreife Trauben werden handverlesen in kleine Kistchen geerntet und sehr schonend mit einer pneumatischen Presse verarbeitet. Der Wein wird zwischen 15 bis 20° C im Edeltank vergoren und im Anschluss direkt von der Feinhefe abgezogen und gefüllt. Der Riesling Kamptal Terrassen ist schon als Jungwein ausdrucksstark und außerordentlich kompakt strukturiert.

### Kostnotiz:

Attraktives Bouquet, feine Blütenaromatik (Marillen- & Holunderblüten), begleitet von zarter Zitruswürze; gelber, reifer Pfirsich, große Frische balanciert durch einen Hauch Fruchtsüße, feingliedriger Körper mit guter Textur, erneut gelbfruchtige Anklänge, zarter nach tropischer Frucht, auch etwas Würze, saftig, pikant und doch sehr ausgewogen, präsentiert sich bereits mit animierender Trinkfreude, zeigt jedoch wahrlich Potential für mehrere Jahre.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** -  
**Bodenbeschaffenheit:** Urgestein, Löss, Lehm  
**Seehöhe:** 260 – 380 m  
**Ausrichtung:** -

**Lesedatum:** 4. – 14. Oktober 2023

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** Februar 2024

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

