



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Langenloiser Alte Reben

Grüner Veltliner

2023



Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren ältesten Grüner Veltliner-Beständen (ca. 45 Jahre im Durchschnitt), alle in der Gemeinde Langenlois gelegen. Es handelt sich hier also um einen besonders hochwertigen „Ortswein“. Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit zurück und wenige und kleinere Trauben stehen einem stark ausgeprägten Wurzelsystem gegenüber, das die wenigen Trauben bestens ernähren kann. Die daraus hervorgehenden Weine sind besonders reif und konzentriert. Die verschiedenen Lagen, (wie z.B. Spiegel, Schenkenbichl, etc.) werden über Wochen zum möglichst günstigen Zeitpunkt per Hand sorgfältig ausgelesen und im Ganzen gepresst.

Der Wein wird zum Teil in gebrauchten 300 Liter Eichenfässern (ca. 2 bis 3 Jahre alt) und zum Teil imahltank vergoren. Nach einigen Monaten wird er in große Holzfässer umgezogen, wo er je nach Bedarf bis zu einem weiteren Jahr ausreifen kann.

### Kostnotiz:

Charmantes Bouquet von Heublumen, Anklänge von reifem Kernobst, Zitruszesten, ein Hauch Brioche, zarte Pfefferwürze, am Gaumen trocken, angenehm frisch mit saftiger Frucht, viele Nuancen, reifer Apfel, exotische Anklänge, Wiesenkräuter, zarter Schmelz bei dichter Struktur, mit einem erfreulich langen, würzigen Finish.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** Mitte Oktober 2023  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** 04.07.2024

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.  
**Säure:** 6 g/l  
**Restzucker:** trocken  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisenempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

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

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

