

Ried Langenloiser Berg Vogelsang Grüner Veltliner 2018



Die Lage Langenloiser Berg Vogelsang liegt am Loiserberg, krümmt sich aber nach Südwesten hin und grenzt an einen Mischwald – wegen seiner vielfältigen Vogelpopulation „Berg-Vogelsang“ genannt. Der Boden ist eine Unterart des Gföhler Gneisses, genau genommen ein Loisberger „Zoisit-Amphibolit“ (Urgestein) mit Granaten (Halbedelsteinen) und Glimmerschiefer.

Die Trauben werden relativ spät, für einen klassischen Typ vollkommen reif aber nicht überreif geerntet, der Wein im Edelstahl mittelkühl bei 15 bis 20° C vergoren und dann je nach Jahrgang für einige Wochen im Stahltank oder in größere Holzfässer auf der Hefe zur weiteren Reifung gelagert. Zur Erhaltung der Frucht wird dieser Grüne Veltliner Mitte des Jahres in die Flaschen gefüllt und zwar genau in dem Moment, in dem die Säure ihre markige Aggressivität verloren hat.

Kostnotiz:

Diese Bründlmayer'sche Monopollage bietet heuer von Anfang an ungewöhnlich tiefes Fruchtspiel, die altbekannte Aniswürze kommt wieder, geht sofort in die Tiefe und offeriert tiefe Frucht, die an alte Apfelsorten erinnert; klar und puristisch, satter Fruchtschmelz, vor allem nach Kernobst, rauchig unterlegt, sehr charmant und früh harmonisch, rundum gelungen. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Langenloiser Berg Vogelsang
Bodenbeschaffenheit: Urgestein
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SW

Lese: 24. – 26. September 2018
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Ende Juni 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speiseempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

