



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Langenloiser Spiegel 1^{er} Vincent

Grüner Veltliner

2014



Der Name des Langenloiser Spiegels soll aus dem lateinischen "Spectaculum" (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksetymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin.

Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage erhalten den Trauben auch bei sehr später Lese Ende Oktober bis Anfang November viel Frische, Struktur und Dichte.

Vincent Bründlmayer hat den Grüner Veltliner-Weingarten 2010 von der Familie erworben und kelterte 2011 daraus seinen ersten eigenen Wein. Nachhaltige Bearbeitung und starke Ertragsreduktion sind Bedingung für Top-Weine aus den alten (verjüngten) Rebstöcken.

Nach der Pressung der sorgfältig in Kistchen gelesenen ganzen Trauben vergärt der Most zunächst in Manhartsberger Eiche, Akazie und französischem Barrique, sowie zu 30% in Edelstahl. Ca. 3 Monate bleibt er dann auf der Hefe wobei diese immer wieder aufgerührt wird um den Kontakt mit dem Jungwein zu fördern (bâtonnage). Anschließend werden die einzelnen Fässer in ein großes Holzfass zusammengeführt, wo der Wein bis zur Füllung im Herbst des auf die Lese folgenden Jahres reift.

Kostnotiz:

Frisch, sehr veltlinertypisch, Würze, leicht herbale Anklänge, fein gereiftes Aroma; animierender Säurebogen, mittengewichtig am Gaumen, guter Druck, gelber Pfirsich, reifer Golden Delicious mit Spritzigkeit, saftig, fein anhaltendes Finale.

Ein feingliedriger Veltliner mit gewisser Eigenständigkeit.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve

Lage: Langenloiser Spiegel

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 2017 m

Ausrichtung: OSO

Lese: September 2015

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz/Stahltank

Abfüllung: Juli 2015

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl