



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Ried Langenloiser Vincents Spiegel 1<sup>er</sup>

Grüner Veltliner

2016



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:

Einerseits getreidige Töne à la Cornflakes und Müsli, andererseits auch satte, gelbe Frucht à la Nektarine, rund und vielfältig; feine Fruchtsüße, feinstrahlig und pointiert, aufkeimende Eleganz, kandierte Früchte, auch fein gezeichnet und belebend, lang und zukunftsfruchtig. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC Reserve

**Lage:** Langenloiser Spiegel

**Bodenbeschaffenheit:** Löss

**Seehöhe:** 260 – 270 m

**Ausrichtung:** OSO

**Lese:** 31. Oktober 2016

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** kleines/großes Holz/Stahltank

**Abfüllung:** Anfang August 2017

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C

**Speisenempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl – 150cl – 300cl