



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Rawländer

Grauburgunder (maischevergoren, unfiltriert)

2019



Grauburgunder, in manchen Gegenden auch Ruländer genannt, ist eine Zwillingschwester des Pinot Noir. Die Trauben stammen von der Riede Spiegel, ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerrücken südlich von Langenlois. Der Name soll aus dem lateinischen Spectaculum (=Aussichtspunkt) herkommen. Die Volksetymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Burgunder-Trauben, die trotz relativ später Lese viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

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 Gärung erfolgte ca. 2 Wochen auf den farbgebenden Schalen in gebrauchten, österreichischen 300 Liter Eichen-Fässern, wodurch dieser Grauburgunder eine faszinierende Himbeerfarbe entwickelte. Nach der Pressung kehrt der Most mit der Feinhefe in die Fässer zurück und reift mit ganz wenig Bewegen und langem Hefekontakt (schützt natürlich gegen Oxidation).

Kostnotiz:

Wunderschönes Himbeerrot, zart von jugendlicher Hefe überlagert, öffnet sich rasch und entwickelt ein immer betörenderes Bouquet aus Heublumen, Ribisel-Himbeeren, Kirsche und Zwetschke, begleitet von Vanilleschoten und noblen Röstaromen, sanft und trocken im Antrunk, dann angenehm frisch und saftig, mittelkräftig, elegant strukturiert und sehr balanciert, mit feinkörnigem Tannin, faszinierender Extrakt Süße, Fruchtaromen die in Schoko-Kirsche und Zwetschke münden und mit langem leicht röstig-würzigem Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Spiegel
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 270 m
Ausrichtung: OSO

Lese: 21. September 2019
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Juli 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,0 %vol.
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl
Illustration: Johanna Lakner