



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Ried Heiligenstein 1^{ÖTW}

Riesling

2024



Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die historisch frühest belegte und wohl auch die berühmteste Lage im Kamptal. Als Trockensediment ist der Heiligenstein im Mittelteil ein sehr brüchiges Gestein, was auch bedeutet, dass die Wurzeln des Weins auf der Suche nach dem Wasser leichter in die Tiefe dringen. In Österreich ist dies die einzige Sandsteinlage für große Rieslinge.

Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Tal-Kerben ist etwas Löss erhalten.

Die perfekte Hangneigung, seine Lage am Ausgang des Kamptals, die Ausrichtung und der einzigartige Boden in einem klimatischen Grenzgebiet machen ihn zur Schlüssellage des Kamptals. Tagsüber steigt die warme Luft über die Weingärten, Einflüsse des pannonischen Klimas werden oft wirksam. In der Nacht strömt kühle Luft aus dem Waldviertel über den Hang und fördert die Aromatik der Trauben.

2024 stellt die Fusion unseres ehemals „klassischen“ Heiligensteins, dessen Reben nun ein ideales Alter erreicht haben, mit dem Wein aus Trauben der Lyra-Erziehung dar. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 15 bis 20° C. Anschließend bleibt der Wein bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe im Stahltank.

Kostnotiz:

Blitzsauberer Duft, feinstrahliges Bouquet von frischen Saturnpfirsichen, Zitruschalen und weißen Blüten mit kühler, zart rauchiger Würze kombiniert; am Gaumen ebenfalls glockenklar, saftige Frische und dennoch gelbfruchtige Anklänge, erneut Zitrusfrüchte, Kern- und Steinobst und etwas weiße Ribisel mit einem Hauch von jugendlicher Hefewürze, sehr dicht und voll Finesse mit der typisch salzigen Note im langen Finale.

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Zöbinger Heiligenstein 1ÖTW
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: SSW

Lese: 3. Oktober 2024

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: 1. Juli 2025

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 7,2 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisenempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl – 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

