



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

Ried Käferberg 1<sup>ÖTW</sup>

Grüner Veltliner

2023



Der Boden in dieser „Ersten Lage“ im Nordosten von Langenlois unterscheidet sich doch von allen anderen des Weinbaugebiets. Auf ca. 300 m Seehöhe haben sich neben sandigeren Stellen auch einige kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Dort gleicht der Boden dem des berühmten Château Petrus im Pomerol, bringt einen extrem dichten Wein hervor, ist aber schwierig zu bearbeiten (sog. „Stundenboden“ eine entsprechende Bodenbearbeitung ist nur innerhalb bestimmter Zeiten möglich – der Boden ist oft zu trocken oder zu feucht für eine Bodenbearbeitung). Im Mittelteil des Käferbergs dominiert Löss, dabei tritt manchmal Schotter oder kristallines Gestein hervor. Obwohl unser Käferberg auch prädestiniert ist für Rotweine, trägt er einen alten Bestand von Grünen Veltliner-Reben, die eine außergewöhnliche Konzentration und Fülle erreichen können. Die Höhenlage trägt aber auch in warmen Jahrgängen und bei später Lese zu einem guten Säuregerüst bei.

Dieser Wein wurde über zwei Winter in gebrauchten 300 Liter und 2500 Liter Eichenfässern ausgebaut.

**Kostnotiz:**

Wunderbarer Sortentypus mit einem verblüffenden, feinstrahligen Bouquet: zunächst feinwürzig, mit frisch geschnittenen Äpfeln, würzige Zitrusnoten, dahinter Heublumen und Kräuterakzente, am Gaumen erneut Zitrusfrische und ein animierendes Säurespiel, trocken und feinkörnig, noch sehr verhaltene balancierte Cremigkeit, wieder bestätigt sich Kernobst, sehr elegant gebaut um ein festes Rückgrat, viel Pikanz im langen präzisen Abgang. Ein feiner Veltliner mit Potenzial, der sich dennoch bereits in seiner Jugend gut antrinken lässt!

**HERKUNFT & VINIFIZIERUNG**

**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** Käferberg 1 ÖTW  
**Bodenbeschaffenheit:** Mischboden  
**Seehöhe:** 310 – 345 m  
**Ausrichtung:** SO  
**Lese:** 16. Oktober 2023  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** 10. Februar 2025

**ANALYSE & EMPFEHLUNGEN**

**Alkohol:** 13,5 %vol.  
**Säure:** 6,1 g/l  
**Restzucker:** trocken  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisenempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche  
**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft