



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Langenloiser Spiegel 1^{WT} Vincent

Grüner Veltliner

2017



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:

Brennt ein wahres Fruchfeuerwerk ab, aus dem Mirabellen und gelber Pfirsich noch hervorragen, dicht und ausstrahlend, exotischer Touch, wird das Holz diesmal rasch einbinden; mächtiger Körperbau, aber auch feinkörnig und pointiert, fruchtsüß und bereits erstaunlich offenherzig, alle Anzeichen für einen großen Veltliner sind vorhanden, karamellig-salzige Note im langen Abgang. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 19. Oktober 2017
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz/Stahltank
Abfüllung: Anfang August 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl – 600cl