



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Langenloiser Steinmassel 1^{WT}

Riesling

2015



Die Reben am Steinmassel stehen auf Gföhler Gneis. Dieser Urgesteinsboden (Glimmerschiefer) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals, Kremstals und der Wachau. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassels wachsen in der „Lyra-Erziehung“.

Paragneise und Glimmerschiefer neben dunklen Amphiboliten und hellen Granitgneisen bilden das durchwegs kristalline Ausgangsgestein. Relativ starke Verwitterung sorgt für unterschiedlich dicke, in manchen Geländepositionen bis zu 1 m starke Felsbraunerde-Böden, die mit vielen Steinen durchsetzt sind und trotz silikatischem Ausgangsmaterial mitunter etwas Kalkgehalt zeigen.

Der karge steinige Boden des Steinmassels ergibt kleine Beeren mit intensivem Geschmack. Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch verlängerte Maischestandzeit oder durch längeres behutsames Pressen (bis zu 8 Std.) freigesetzt. Der Most vergärt anschließend im Stahltank und reift danach bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe.

Die Reserve stammt aus einem 40–45 Jahre alten, nach Süden ausgerichteten Weingarten in traditioneller Stockkultur im Mittelteil der Lage. Die Trauben erreichen hier eine besondere Würze und Reife. Das Zusammenspiel von feiner glasklarer Frucht, den Mineralien des Bodens und der erfrischenden Säure erfreut den Liebhaber eleganter klassischer Urgesteinsrieslinge.

Kostnotiz:

Rotbeeriges Spiel, aber auch Mirabellen, noch etwas hart und ungestüm, Eukalyptus und Kräuterwürze, leicht röstig; kraftvoll, ja mächtig, momentan mehr Kräuterwürze als helle Frucht, kernig und straff, markant und extraktsüß, herzhaftes, rassiges Finish, vermutlich die bisher beste Interpretation, lang und ausbaufähig. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: Langenloiser Steinmassel
Bodenbeschaffenheit: Urgestein
Seehöhe: 240 – 340 m
Ausrichtung: SSO

Lese: 17. Oktober 2015
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl – 150cl