



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Steinmassl 1^{OTW}

Riesling
2024



Die Reben am Steinmassl stehen auf Gföhler Gneis. Dieser kristalline Urgesteinsboden (Glimmerschiefer, Paragneis manchmal auch Amphibolite) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassls wächst in der „Lyra-Erziehung“.

Der karge, steinige Boden am Steinmassl führt zu kleinen Beeren mit intensiv würzigem Geschmack. Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch etwas Maischzeit oder durch längeres, behutsames Pressen (wenige Stunden) freigesetzt. Die sanfte Ganztraubenpressung erhält dabei die feingliedrige Struktur des Mostes, der im Stahltank vergärt und bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe reift.

Kostnotiz:

Präsente Riesling-Nase geprägt von reifem Weingartenpfirsich, erfrischende Zitrusaromatik, zart steinig-mineralische Anklänge im Bouquet, diese bestätigen sich auch am Gaumen, eine Kombination von balancierter, frischer Säure gestützt durch zarte Fruchtsüße; Nuancen von reifen Nektarinen und erneute Präsenz der Zitrus-Komponente, zarte Würze nach weißem Pfeffer. Ein bereits in jugendlichem Stadium gut antrinkbarer, eleganter Riesling mit anmutender Komplexität und sicherem Reifepotenzial.

WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

Ried Steinmassl 1^{OTW}
Riesling
2024

KAMPTAL

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



Gebiet: Kamptal DAC

Lage: Langenloiser Steinmassl

Bodenbeschaffenheit: Gföhler Gneis

Seehöhe: 240 – 340 m

Ausrichtung: SSO

Lese: 9. – 10. Oktober 2024

Maischzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Juli 2025

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 7,3 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisenempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, leichtere pan-asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl