



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein ^{1^{er}} Lyra

Riesling

2019

Von den ca. 200 Terrassen des Zöbinger Heiligensteins gehören 69 - hauptsächlich im Mittelstück - zum Weingut Bründlmayer. Es ist die historisch frühest belegte und wohl auch die berühmteste Lage im Kamptal. Als Trockensediment ist der Heiligenstein 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. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte ursprünglich in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden.

Rund ein Drittel der Anlagen steht in der sogenannten „Lyra-Erziehung“, einer von Willi Bründlmayer auf die Bedürfnisse der Gegend angepasste Drahtrahmen-erziehung, die die jungen Triebe über dem Stamm so teilt, dass sie sich wie sonnenanbetende Arme zum Himmel strecken. Dadurch wird die belichtete und belüftete Blattoberfläche im Verhältnis zum Stock quasi verdoppelt. In der heißesten Zeit, wenn die Sonne hoch am Himmel steht, beschattet das Laubdach die durch Sonnenbrand gefährdeten Trauben. Außerdem trocknen die gut belüfteten Blätter schneller ab, so dass die Gefahr des gefürchteten Mehltaus vermindert wird.

Das Lyra-System stellt eine Herausforderung für jeden Winzer dar: Viel Handarbeit, ist nötig, um am Ende des Jahres mit wunderbaren Früchten belohnt zu werden.

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:

Wunderbar klares, feinstrahliges, dichtes Bouquet von weißen Blüten, Akazienhonig und heller Gelbfrucht, wobei weiße Pfirsiche und Zitruschalen, sowie frisch geschnittene Ananas den Ton angeben, präzise und expressiv in jeder Phase; trocken aber fruchtsüß, frisch und unglaublich zupackend, verliert nie den Focus, die puristische, helle Frucht bleibt dabei in jeder Phase auch im Abgang erhalten, enorme jugendliche Finesse, ein großer Riesling kündigt sich an!



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 17. – 18. Oktober 2019

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Juli 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.

Säure: 7,3 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

