



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein 1^{er}

Riesling

2016



Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die geologisch älteste und sicher auch die berühmteste Lage im Weingut. 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, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinerner Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

Die perfekte Hangneigung, seine Lage am Ausgang des Kamptals, die Ausrichtung und der einzigartige Boden in einem klimatischen Grenzgebiet machen ihn zur Schlüssellage des Kamptals. Tagsüber steigt die warme Luft über die Lagen, Einflüsse des pannonischen Klimas werden oft wirksam. In der Nacht strömt kühle Luft aus dem Waldviertel über den Hang und fördert die Aromatik der Trauben.

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:

Ätherisch anmutendes Bukett, das viele Facetten offenbart: der Bogen reicht von Stachelbeere und Melone bis zu Agrumen, vielfältig und pikfein, funkelt so richtig; ganz ähnliche Eindrücke am Gaumen, hier kommen noch Kräuterwürze und Fleur de Sel hinzu, extraktsüß, aber leichtfüßig, viel Schwung und stahlige Säure, die den langen Abgang begleitet. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 24. – 27. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Anfang August 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 8 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl – 75cl