

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Weingut Bründlmayer



Österreich

Kamptal



Bründlmayer Brut

Weingut

Willi Bründlmayer ist einer der internationalen Aushängeschilder des österreichischen Weinbaus. Seine Veltliner und Rieslinge sind sowohl in Tokio und New York wie selbstverständlich auf den Karten der besten Restaurants. Verwundern kann das nicht, kennt man den Ehrgeiz und die Konsequenz, mit der Willi Bründlmayer das Beste aus seinen grandiosen Lagen über Langenlois herausholt. Diese superben Weinberge mit ihrem einmaligen Terroir, die ausschließlich ökologisch bewirtschaftet werden, sind denn auch das größte Pfund, mit dem dieser Paradebetrieb wuchert. Im Keller gehts eher konservativ zu, den Weinen lässt man Zeit für ihre Entwicklung und eingegriffen wird nur, wenn's denn unbedingt sein muß. Vom einfachen Veltliner L+T bis zum ausgezeichneten, handgerüttelten Sekt ist das ganze Sortiment Bründlmayers stilbildend für die Region und stets herausragend.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 19.00 g/l

Säure: 7.90 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Kamptal

Rebsorten: Blaubg., Chard., Graubg., Gr. Veltliner

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

elegant, leicht und beschwingt, weiniger Charakter mit milder Säure, bester Sekt Österreichs

Passt gut zu

roher Thunfisch, Räucherlachs, Saibling

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Unbestritten Österreichs bester Sekt. Herrlich cremig und weich am Gaumen, volle Aromen mit etwas Kräuterwürze und feiner Mineralität. Dass hier gute Jahrgangs-Champagner das Vorbild sind, lässt sich nicht leugnen.