

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Weingut Bründlmayer



Österreich

Kamptal



Grüner Veltliner L + T 2016

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:	2016
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	7.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kamptal
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Akazienblüte, typisches "Pfefferl", recht kräftig, trotzdem elegante Finesse

Passt gut zu

echtem Wiener Schnitzel, Kalbskopf

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Langenlois ist prädestiniert für Weißweine und der Grüne Veltliner bringt hier erstklassige Weine. Bründlmayers Veltliner Leicht + Trocken ist ein Prachtexemplar mit seiner zarten Frucht und den Anklängen an Äpfel, die von einer reschen Säure bestens eingebunden sind