



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Kammerner Lamm 1^{GW}

Grüner Veltliner

2021

Kalkreicher Lehm auf Lamm-Silt-Gestein, schließt östlich an den Heiligenstein-Südhang an und erweist sich auch klimatisch immer wieder als echter Hot Spot im Kamptal. In dieser Lage werden die Trauben besonders reif und konzentriert und bekommen eine Wärme, wie man sie sonst fast nur von Burgundersorten kennt. Einerseits handelt es sich um eine Quintessenz des Grünen Veltliners, andererseits verlässt man damit das traditionelle Geschmacksbild des leichten, spritzigen Heurigenweins.

Die hochreifen Trauben lesen wir in kleine Kistchen, die auf schnellstem Weg in den Keller gebracht und direkt in eine pneumatische Presse entleert werden. Langsam und äußerst schonend erfolgt die Pressung, damit keine unerwünschten Gerb- oder Trubstoffe in den Most gelangen, der wiederum allein durch die Schwerkraft frei, ohne Pumpen vom Presshaus in den Keller fließt. Die Gärung und ein Teil des Ausbaus erfolgen direkt in 300 Liter Fässern aus heimischer und französischer Eiche. Im Anschluss wird der Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 5 bis 10 % der Gesamthefer) in ein 2.500 Liter Holzfass umgezogen und darf einen weiteren Winter im Keller reifen um im 2. Frühjahr nach der Lese auf die Flasche gezogen zu werden.

Kostnotiz:

Markantes jugendliches Bouquet geprägt von nobler Reduktion und feiner Würze, dabei zeigen sich Anklänge von Zitrus, Gelbfrucht, Kernobst, und weißen Blüten; sehr frisch, trocken, feingliedriges komplexes Spiel der Fruchtnoten (siehe oben) und mineralischer – hefiger Würze, druckvoll aber von großer Balance und Eleganz geprägt, toller Ausklang mit erneut mineralischem, ja salzigem Finish. Großer „cool climate“ Veltliner internationalen Zuschnitts.



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Kammerner Lamm
Bodenbeschaffenheit: Lehm
Seehöhe: 215 – 285 m
Ausrichtung: S

Lese: 26. Oktober 2021
Maischestandzeit: bis zu 2 Stunden
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Februar 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

