



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Chardonnay

2017



In den 80er Jahren gewann Bründlmayer Chardonnay eine Verkostung der „besten Chardonnays der Welt“, in Franciacorta im Rahmen der Weinmesse Vinitaly, obwohl er eigentlich von einem deutschen Journalisten nur als „Pirat“ eingeschleust worden war. Dies kann als Auftakt zum weltweiten Interesse für Willi Bründlmayer Weine gelten. Der internationale Ausbaustil hat seither zu einer individuellen Ausprägung gefunden, mit fester Struktur und charmanter „österreichischer“ Frucht, wobei der Körper je nach Jahrgang einmal etwas fülliger und einmal etwas schlanker gehalten wird.

Die Reben wachsen hauptsächlich in den Lagen Käferberg, Spiegel, Steinmassel und am Loiser Berg und stehen teils in der Lyra-Erziehung (am Steinmassel), teils im Guyot-Drahtrahmen mit 5.000 bis 6.000 Stöcken pro Hektar.

Die Trauben werden besonders schonend gepresst und ohne Sedimentation in 300lt. Eichenfässer gefüllt. Nach der spontanen Gärung bleibt der Wein 5-6 Monate auf der Hefe, die sehr wenig bewegt wird. Der Wein durchläuft auch die malolaktische Fermentation, bis er zur weiteren Reifung ins große neutrale Holzfass oder in den Stahltank umgefüllt wird.

Kostnotiz:

Sehr reintonig und jugendlich in der Nase, Anklänge an Blüten, Kern- und Steinobst mit einem Hauch Exotik, Mokka und Karamel, trocken und noch leicht verhalten im Antrunk, mit etwas Luft zeigt er Substanz, Schmelz und Gripp, feine Frucht mit gut stützender Säure, Minerale & Kräuterwürze im Abgang, kann noch Flaschenreife vertragen.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 340 m

Ausrichtung: -

Lese: 21. - 22. September 2017

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: 26. November 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Kalb, Rind, Schwein,
Gänseleber, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl