



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Kamptal Terrassen

Grüner Veltliner

2021



Die Trauben stammen meist von den Junganlagen der besten Terrassen-Weingärten unterschiedlicher Seehöhe rund um Langenlois. Hier am Kreuzungspunkt des Donautals mit dem Kamptal bieten sich hervorragende klimatische und geologische Bedingungen.

Durch die Tageserwärmung entsteht eine gute Reife der Trauben, während die Sogwirkung des Kamptals abends und in der Nacht die kühle Luft des Waldviertels in die Weingärten bewegt, wodurch Frische und Aromatik erhalten bleiben. Die höher gelegenen Rebstöcke stehen auf den steinigen Böden, die duftbetonte und langlebige Weine hervorbringen. Die tiefergelegenen Terrassen mit Lössauflage bereichern diese um wärmere Akzente. Sie geben also Fülle und Fruchtcharme. In der Kombination entsteht unser klassischer Kamptaler Veltliner mit Trinkfluss, und bei aller Eleganz doch beeindruckendem Tiefgang. Er ist etwas früher reif und in der Jugend ein wenig ausdrucksstärker.

Die „Kamptal Terrassen“ werden im Stahltank trocken vergoren und anschließend etwas auf der Feinhefe gereift. Der Sorten- und Jahrgangscharakter soll klar erkennbar sein. Auf Säureabbau und Holzeinsatz wird verzichtet.

Kostnotiz:

Ein gebündeltes Bouquet aus Heublumen, Zitruschalen- und Kernobstnoten, von jugendlicher Hefe begleitet, trocken, sehr frisch, saftig und gut zupackend am Gaumen, Frucht und Würze wie oben, elegante Struktur mit viel Spannung und Dichte, heller, feiner Fruchtbogen, mit leicht salzigen Noten im erfreulich langen Nachhall.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: Oktober 2021
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Jänner 2022

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %vol.
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: trocken

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

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

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

