



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Ried Langenloiser Vincents Spiegel 1<sup>er</sup>

Grüner Veltliner

Maischegärung

2015



Der Name des Langenloiser Spiegels soll aus dem lateinischen "Spectaculum" (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksetymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin.

Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage erhalten den Trauben auch bei sehr später Lese Ende Oktober bis Anfang November viel Frische, Struktur und Dichte.

Vincent Bründlmayer hat den Grüner Veltliner-Weingarten 2010 von der Familie erworben und kelterte 2011 daraus seinen ersten eigenen Wein. Nachhaltige Bearbeitung und starke Ertragsreduktion sind Bedingung für Top-Weine aus den alten (verjüngten) Rebstöcken.

Die Gärung verlief ähnlich wie beim Rotwein für mehrere Wochen auf der Maische und zwar in 300 Liter Fässern aus Manhartsberger und französischer Eiche.

Nach dem Pressen blieb der Wein noch bis zum Spätsommer in den Fässern. Langer Hefekontakt gab ihm zusätzlich Struktur und Dichte. Die Füllung erfolgte unfiltriert und mit minimalem Einsatz von Schwefeldioxid.

### Kostnotiz:

Vielschichtiges Aromenspektrum, getrocknete Kräuter, Heu und florale Anklänge, sehr präsent, Gelbfrucht untermalt mit leichter Erdigkeit; belebendes Säure-Würze-Spiel zu Beginn am Gaumen, dichtes Fruchtspiel von Quitte und reifer Zitrusfrucht, vollmundig ohne irgendwie schwer zu wirken, durchaus subtil mit einer feinen Wiesenkräuternote, getrocknetes Heu, persistente Struktur, die bis ans lange Finish bleibt.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC Reserve

**Lage:** Langenloiser Spiegel

**Bodenbeschaffenheit:** Löss

**Seehöhe:** 260 – 2017 m

**Ausrichtung:** OSO

**Lese:** 18. Oktober 2015

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** kleines/großes Holz

**Abfüllung:** 10. Mai 2017

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13,5 %vol.

**Säure:** 6,5 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C

**Speisempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl