



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein ^{1^{er}} Lyra

Riesling

2015



Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die geologisch älteste und sicher auch die berühmteste Lage im Weingut. Als Trockensediment ist der Heiligenstein ein sehr brüchiges Gestein, was auch bedeutet, dass die Wurzeln des Weins auf der Suche nach dem Wasser leichter in die Tiefe dringen. In Österreich ist dies die einzige Sandsteinlage für große Rieslinge.

Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden.

Rund ein Drittel der Anlagen steht in der sogenannten „Lyra-Erziehung“, einer von Willi Bründlmayer auf die Bedürfnisse der Gegend angepasste Drahtrahmen-erziehung, die die Rebsprösslinge über dem Stamm so teilt, dass sie sich wie sonnenanbetende Arme zum Himmel strecken. Dadurch wird die belichtete und belüftete Blattoberfläche im Verhältnis zum Stock quasi verdoppelt. In der heißesten Zeit, wenn die Sonne hoch am Himmel steht, beschattet das Laubdach die, durch Sonnenbrand gefährdeten, Trauben. Außerdem trocknen die gut belüfteten Blätter schneller ab, so dass die Gefahr des gefürchteten Mehltaus vermindert wird.

Das Lyra-System stellt eine Herausforderung für jeden Winzer dar: Viel Handarbeit, aber am Ende des Jahres spannende Qualitäten.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 15 bis 20° C. Anschließend bleibt der Wein bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe im Stahltank.

Kostnotiz:

Hochfeines Duftspiel nach Ananas und Williamsbirne, floral und zupackend in gleicher Weise, zahlreiche Nuancen, glockenklar; ähnliche Delikatesse am Gaumen, extraktsüß und ausstrahlend, überaus dicht und finessereich, für den ausgereiften Jahrgang ausgesprochen grazil und elegant, gebündelt und feinmaschig, expressiv und mit langem Nachhall ausgestattet. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: Zöbinger Heiligenstein
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: SSW

Lese: 17. – 18. Oktober 2015

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl