





Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2038 Bodentyp: Löss

Vinifizierung/Ausbau: Der Most vergärt zunächst in Manhartsberger Eiche, Akazie und französischem Barrique sowie 30 % in Edelstahl. Ca. 3 Monate bleibt er auf der Hefe, wobei diese immer wieder aufgerührt wird um den Kontakt mit dem Jungwein zu fördern (Bâtonnage). Anschließend werden die einzelnen Fässer in ein großes Holzfass zusammengeführt, wo der Wein bis zur Füllung im Herbst des Folgejahres reift.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g Süße: Trocken Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet **Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 54.20

BRÜNDLMAYE

BRÜNDLMAYER

Ried Spiegel 1^{se} Vincent Grüner Veltliner

> KAMPTAL GUTSABFOLLUNG

Verkostnotiz

In der Nase Mirabellen und gelber Pfirsich, dicht und ausstrahlend, exotischer Touch, mächtiger Körperbau, aber auch feinkörnig und pointiert, fruchtsüß und bereits erstaunlich offenherzig, alle Anzeichen für einen großen Veltliner sind vorhanden, karamellig-salzige Note im langen Abgang.