

## Bründlmayer Heiligenstein Riesling Erste Lage

Hvitvin / Østerrike / Kamptal

**Produsent:** Bründlmayer, Weingut

**Årgang:** 2019

**Land:** Østerrike

**Distrikt:** Kamptal

**Drue:** 100% riesling

**Pris Vinmonopolet:** 289,-

**Vinmonopol nr. :** 7433301

### Innhold:

Syre: 8,1 gr per liter

Sukker: 3 gram per liter

Alkohol: 12,5 %



MILJØVENNLIG EMBALLASJE

ØKO

### Om produsenten

Willi Bründlmayer tok over familiebedriften fra sin far i 1980, fem år før den store vinskandalen som sendte Østerrike tilbake til steinalderen vinmessig. Dette resulterte i at mange produsenter la gjæringskarene og eikefatene på hyllen, men Willi Bründlmayer nektet å gi opp, og mente at det kun var én vei å gå: satsing på kvalitet i alle ledd av produksjonen. Bründlmayer ble dermed kanskje den viktigste produsenten i Østerrikes kvalitetsrevolusjon på 1980- og 1990-tallet. Bründlmayer holder til i Langenlois 70 km nordvest for Wien. Langs Donau er klimaet kontinentalt med lange, varme dager der solen varmer opp de steinholdige vinmarkene, mens det om natten kommer nedkjølede luftstrømmer fra fjellene og skogene som omkranser dalen. Bründlmayer eier blant annet den største andelen av Zöbinger Heiligenstein, som er ansett som den beste vinmarken for dyrking av riesling i området.

Bründlmayers vinmarker blir i dag drevet etter økologiske prinsipper, og balanse i vinmarkene er det bærende prinsippet for vitikulturen. Alt arbeid i vinmarkene har som målsetting å optimalisere kvaliteten på druene og dermed gjøre det mulig å lage stadig bedre viner. Traktor brukes ikke, og all innhøsting foregår manuelt. Bründlmayer er særlig opptatt av oppbindingen av stokkene, og benytter seg av en V-formet oppbindingsmetode i de beste parsellene for å optimalisere solbestrålingen. Etter innhøstingen fraktes druene til vinifikasjonsanlegget, der de presses forsiktig i en pneumatisk presse. Mosten gjæres på forholdsvis lave temperaturer, for det meste i ståltanker, mens toppvinene gjæres på eikefat.

Bründlmayer har dype kjellere med perfekt temperatur og luftfuktighet.

Fra 2019 er Bründlmayer blitt sertifisert økologisk.

### Mer om vinen

Bründlmayer eier 12 ha midt i senter av Zöbinger Heiligenstein. 10,5 ha er plantet med Riesling. 20% med Lyra trellis oppbindingsystem (V-formet - for optimalisere solbestrålingen) og resten tradisjonell Guyot der druene henger 50-60 cm over marken. Gjennomsnitt 3500-400 liters/ha for DAC Kamptal.

### Vinifikasjon

Intressant jordsmonn, urgammel jord, rundt 27 millioner gammel ørkensandstein, sedimentene inneholder vulkansk jord og karboniserte rester av urvegetasjon. Det unike er posisjonen sørvest til sørøst, om dagen er det varm vind mens om natten kommer det svale vindkast fra nord gjennom Kamp Valley som gir det flotte aromatiske uttrykket i vinenene. 230-345 moh. Innhøstning 23-24. september, kun de aller beste druene. Gjæring på ståltank i ca 15-20 dager og ligger på bunnfallet til 20. juli. Deler av vinen blir lagret i store trefat på berme i noen måneder.

### Smaksbeskrivelse

Saftig fin inngang med epler og sitrus, balansert og lang ettersmak.

### Passer til

Nytes alene, Asiatisk, Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr