

Bründlmayer Brut Rosé

Musserende rosé / Østerrike / Kamptal



Produsent: Bründlmayer, Weingut

Land: Østerrike

Distrikt: Kamptal

Drue: 40% Pinot Noir, 30%
Zweigelt, 30% St Laurent

Veil. pris horeca: 228,2 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 289,9,-

EDP nr. : 4784310

SAP nr. : 9055000

Vinmonopol nr. : 7433101

Innhold:

Syre:6,5

Sukker:9

Alkohol:11,5

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 stökkene, 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.

Smaksbeskrivelse

Delikat på nesen med friske innslag av kirsebær, skogsbær og krydder. Sitrus, karamell og brødtoner. Tørr, fruktdrevet men kremaktig på ganen. En fin og vedvarende mineralisk avslutning

Passer til

Aperitif, Dessert, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Skalldyr, Svin