

Bründlmayer Blanc de Noirs Extra Brut

Musserende / Kamptal / Kamptal

Produsent: Bründlmayer, Weingut

Årgang: 2015

Land: Kamptal

Distrikt: Kamptal

Drue: 100% pinot noir

Pris Vinmonopolet: 475,-

EDP nr. : 5752563

SAP nr. : 9068548

Vinmonopol nr. : 12697001

Innhold:

Syre:7,7 gram per liter

Sukker:Extra Brut

Alkohol:12%



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 nedkjølende 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.

Vinifikasjon

Chardonnay-druene til denne Blanc de Blancs ble høstet i september fra forskjellige vinmarker, kun egne druer, hovedsakelig i sørøstlige skråninger med kalkholdig jord, som gir varme og samtidig friskhet til vinen. Vinmarkens jordsmonn kan minne om Chablis Grand Cru, med Kimmeridge-kalk og masse leire, som gir kraftige viner. Druenes høye syre og modenhet var på det nøyaktige beredskapspunktet da de ble plukket og plassert i små kasser og deretter presset veldig forsiktig i kjelleren.

Gjæring i rustfritt stål, der også malolaktisk gjæring skjedde. Etter dette ble stillevinen, sammen med den fine gjæren (ca. 10% av den totale gjæren), blandet i brukte østerrikske eikefat (2-3 år gamle; 300 liter eller 2.500 liter).

Året etter ble basevinen fylt på flasker; her fant den andre gjæringen sted ved hjelp av sukker og gjær. Den unge musserende vinen holdt kontakten med gjæren i minst 36 måneder før den gjennomgikk remuering (riddling) og til slutt dégorgeement (disgorging) i kjelleren hos Bründlmayer.

Smaksbeskrivelse

Kompleks duft av friske grønne epler, blomsternektar og moden kalk med et hint av lett ristet brioche. Elegant syre, full av salt friskhet og delikate kremede bobler. En rik musserende, men med en fin struktur, og forfriskende finish.