

Bründlmayer Käferberg Grüner Veltliner Erste Lage

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: Weingut Bründlmayer

Årgang: 2022

Land: Østerrike

Distrikt: Niederösterreich

Område: Kamptal

Drue: 100% grüner veltliner

Veil. pris horeca: 439.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 579.9,-

EDP nr. : 2725950

SAP nr. : 9072649

Vinmonopol nr. : 8073401

Innhold:

Syre: 6.4

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



ØKOLOGISK

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

Vingården ligger varmt og skjermet mellom 300 og 345 meter over havet, med sørlig og sørøstlig eksponering. Jordsmonnet består av amfibolitt, gneis og glimmerskifer, vekslende med mye yngre leirmarmor, sand og sjeldne grusavsetninger avsatt i det gamle Paratethys-havet for 16 millioner år siden - i likhet med Château Petrus i Pomerol. Druene er manuelt høstet og gjæret på brukte (2-3 år gamle) 300 liters eikefat. For videre modning på 2 500 liters fat (også 2-3 år gamle) i ca. 18 måneder til den tappes på flaske i mars 2024.

Smaksbeskrivelse

Smak av gule frukttoner, pærer og fersken. Kraftig og strukturert, samtidig som den er elegant og lun. Du finner toner av tobakk og jordsmonn aromaer. Utrolig uttrykksfull vin med et godt aldrings potensiale.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt