

Bründlmayer Käferberg Grüner Veltliner Erste Lage

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: Weingut Bründlmayer

Årgang: 2018

Land: Østerrike

Distrikt: Niederösterreich

Område: Kamptal

Drue: 100% grüner veltliner

Veil. pris horeca: 428.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 535.0,-

SAP nr. : 9055476



ØKOLOGISK

Innhold:

Syre: 6.3

Sukker: < 3

Alkohol: 14,5 %

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 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

Denne vinen gjæres vanligvis i brukte (2-3 år gamle) 300 liter østerrikske eikefat. For ytterligere modning blir den satt i 2.500 l fat (også 2-3 år gamle).

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

Asiatisk, Ost, Apertif/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt