

Bründlmayer Pinot Noir

Rødvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: Weingut Bründlmayer

Årgang: 2019

Land: Østerrike

Distrikt: Niederösterreich

Område: Kamptal

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 279.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.9,-

EDP nr. : 9072665

SAP nr. : 9072665

Vinmonopol nr. : 13924101

Innhold:

Syre: 5.4

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



BÆREKRAFTIG

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

Pinot Noir fra de beste modne druene fra toppvinmarkene Dechant og Käferberg. Dechant består av godt skjermet, kalkholdig terrasser med sør-østlig eksponering. På de høyere terrassene er det leire med eldgamle stein- og grusavsetninger. Vanligvis oppnår druer god modenhet, men strengt utvalg er nødvendig spesielt i årganger med vått vær, for å få førsteklasses frukt. Käferberg ligger i den øvre enden av en høy sørøstlig skråning til nordvest for Langenlois. Bevart kalkholdige, leirholdige marine avsetninger er funnet der over sand eller til og med grus på en krystallinsk berggrunn av gneis, micaschist eller amfibolitt. Innhøstning 11. - 23. September 2017. Tradisjonell vinifisering inkluderer en og en halv ukes maserasjon etterfulgt av modning på 2 til 3 år gamle 300 liter østerrikske eikefat.

Smaksbeskrivelse

Ren, klar, duft av moden rød frukt og kirsebær. Ren frukt, saftig med god tanninstruktur, lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Kjøtt, Lyst kjøtt