

## Bründlmayer Zweigelt

Rødvin / Østerrike / Niederösterreich

**Produsent:** Weingut Bründlmayer

**Årgang:** 2017

**Land:** Østerrike

**Distrikt:** Niederösterreich

**Område:** Kamptal

**Drue:** 100% zweigelt

**Veil. pris horeca:** 191.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 229.9,-

**EDP nr. :** 4885224

**SAP nr. :** 9055021

**Vinmonopol nr. :** 7809501

### Innhold:

Syre:5.5

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



### 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 storkene, 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

De friske, tidlige modne druene plukkes selektivt for hånd og holder seg ca. 2 uker på huden før du presser. Mosten er gjæret i rustfrie ståltanker og modnes i ca 12-24 måneder i store (2400l) østerrikske eikefat.

### Smaksbeskrivelse

Mørk klar kirsebærrød i fargen. Sjarmerende bukett med svarte kirsebær, plommer og krydrede aromaer som minner om skogene i Kamptal. En frisk og elegant vin som er balansert og godt strukturert, saftig og ganske myk, mineraler og krydder i finishen - en herlig forfriskende rødvin gjennom året - skal avkjøles litt om sommeren og i varme rom (14 - 16 ° C)

### Passer til

Storfe, Lam og sau, Ost, Apertiff/avec, Grønnsaker, Kjøtt, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt