



Art. Nr.: 1721217

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2038

**Bodentyp:** Kalkreiche, tonige Meeresablagerungen auf ca. 300 m Seehöhe ähnlich dem Boden des berühmten Château Petrus im Pomerol, Oberboden ruht teils auf Sand, teils auf Urgestein, durch die Höhenlage auch in warmen Jahrgängen gutes Säuregerüst der Weine.

Vinifizierung/Ausbau: Der Wein wird kurz in 300-Liter-Holzfässer aus österreichischer Eiche

ausgebaut und dann ins 2500-Liter-Holzfass umgezogen.

Kategorie: Weißwein
Qualitätsstufe: DAC
Geschmack: vielschichtig
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g Süße: Trocken Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 95 Falstaff: 94

James Suckling: 96

Vinaria Sterne - 5 Sterne: 4

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 43.80

BRÜNDLMAYE

BRÜNDLMAYER

Ried Käferberg ™



## Verkostnotiz

Jugendlich, Maroni und frische Walnüsse am Gaumen, burgur. Finale.

aschig und agil, feinstrahlig, lebhaft und vital bis zum rassigen