



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Langenloiser Alte Reben 2022

HISTOIRE :

Willi Bründlmayer et son fils Vincent produisent des blancs secs, intenses et précis, dotés d'une grande pureté minérale ! Dans son "guide des vins Autrichiens", Peter Moser écrit que "tous les vins de Bründlmayer, ont ce qu'il faut pour être les meilleurs de leur catégorie !" Le vignoble est situé sur des côtes en terrasses à la jonction entre le Danube et le Kamp. Le caractère des vins est façonné par la diversité géologique de chaque vignoble, un patchwork de roches primaires, loess et argile. La petite appellation du Kamptal (3 500ha) possède deux cépages nobles : le Riesling et le Grüner Veltliner, parfaitement adaptés à ces côtes ensoleillés et rafraîchis par le vent frais venant des Alpes. Un climat propice à l'Agriculture Biologique. Les meilleurs Crus (Ried) du domaine sont classés en Erste Lage (EL) par l'"Österreichische Traditionsweingüter", distinguant les plus grands terroirs du pays. Jancis Robinson qualifie Willi Bründlmayer de « phare du vin autrichien » et Gault & Millau lui a récemment décerné une récompense pour l'ensemble du travail accompli pour sa région et son pays.

APPELLATION : Kamptal
CÉPAGE : Grüner Veltliner
TERROIR : Sols granitiques,
260-380m d'altitude
RÉGION : Loiserberg et Berg Vogelsang
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :
Fermenté en fûts autrichiens de 300 litres. Elevé en foudres de 2 500 litres

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 10-12°C



NOTES DE DEGUSTATION :

James Suckling 93/100

"Ces vieilles vignes de Grüner Veltliner offrent au nez des notes de fleurs, de foin, de pomme, de pamplemousse, d'écorces d'agrumes et d'épices poivrées. En bouche, le vin est frais et sec avec des notes de fruits frais juteux et une finale longue, épicée et saline. C'est un vin très élégant et harmonieux." - Viktor Siegl

ACCORD :

Fruits de mer marinés, truite fumée, langouste grillée à l'anis, veau bouilli au poireau, escalope panée et citron

