



GRÜNER VELTLINER RIED MOOSBURGERIN RESERVE KREMSTAL DAC Josef & Philipp Bründlmayer – Grafenegg, Kremstal (AT)

Flaschengrößen:	75 cl
Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Restzucker	1.0 g/l
Säure	4,9 g/l
Ausschanktemperatur:	8-12°C
Trinkreife:	7-8 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite
Bewertungen:	93 Falstaff, 18 Gault Millau, 18 Jancis Robinson

Lage:

Nur vier Hektar groß aber fast 1000 Jahre alt. Die Moosburgerin prägt die Veltlinerannalen des Kremstals. Viel Löss und Sonne sorgen für einen massiven Körper und eine stoffige Textur. Salzig & fruchtig am Gaumen!

Vinifizierung:

Selektive Handlese, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank und Holzfass, Ausbau in neuen und gebrauchten Eichen- und Akazienholzfässern, 6 Monate Lagerung auf der Vollhefe

Weinbeschreibung:

jugendliche Farbe, intensive Nase, kandierte Orange, Birne und Mandeln, feine Kräuternoten, gehaltvoll, balancierte Textur, dicht und lebendiger Trinkfluss, würziges Finish, lang anhaltend

Trinkempfehlung:

Reis, Pasta, geschmortes/gekochtes Schweinefleisch, gebackenes Geflügel

In den 52 Weingärten auf ca. 23 ha der Familie sind viele Rebstöcke selbst gepflanzt, manche wieder hochgepäppelt und andere einfach soweit gepflegt, um herkunftsspezifische Weine in die Flasche zu bekommen, erfüllen. Stillstand war dabei schon für Josef ein Fremdwort und auch Philipp kann damit nichts anfangen.

Das meiste davon ist Veltliner und befindet sich in Lagen, die zu den besten des Kremstals zählen. Moosburgerin, Gebting, Tiefenthal, Vordernberg & Steingraben stehen synonym für dichte und kraftvolle aber auch lebendige und strukturierte Weine.

Kein Einsatz von Insektiziden & Herbiziden, keine Kunstdünger und keine Kaltvergärung stehen auf der Verzichtseite. Handarbeit, mehrmalige Selektion und ein langer Ausbau auf der Hefe auf der TO DO-Liste. Der lokale Aspekt spielt dabei eine doppelte Rolle. Zum einen versucht er die natürlichen Verhältnisse exakt einzufangen, zum anderen gibt er autochthonen Sorten der Region, allem voran, dem Neuburger eine Chance. Der hat sich neben Riesling und Veltliner sukzessive zum Steckenpferd von Philipp entwickelt und hat neben einer saftigen Textur und vitalem Gerbstoff auch reife, exotische Frucht und feine Zitrusnoten im Aromaton. Um das Terroir und seine Unterschiede so präzise wie möglich wiederzugeben, landet jede Lage in einem separaten Tank. Die grossen Lagen werden auch entsprechend in Holzfässern ausgebaut und haben jenseits der individuellen Lagen- und Winzer-Handschrift Substanz, **Charakter** und Potenzial.