



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

Flaschengrößen:	75 cl
Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	Riesling
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Restzucker	1.5 g/l
Säure	7,1 g/l
Ausschanktemperatur:	9-11°C
Trinkreife:	7-8 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite
Bewertungen:	93 Falstaff, 18 Gault Millau, 94 James Suckling

Lage:

Nur vier Hektar groß aber fast 1000 Jahre alt, eines der historischsten Terroirs des Landes.. Die Moosburgerin prägt die Annalen des Kremstals. Viel Löss und Sonne sorgen für einen massiven Körper und eine stoffige Textur.

Vinifizierung:

Selektive Handlese, 24 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung bei 19°C im Stahltank, Ausbau im Stahltank - 10 Monate Vollhefe

Weinbeschreibung:

Helles gelb, ausgeprägte Marille und Pfirsich, Ananas, körperreicher Wein, trinkanimierende Struktur, langer Abgang, Mandarine und Limette im Rückaroma, fruchtiger Nachhall, Grapefruit im Finish

In der Nase Steinobstanklänge, elegant, am Gaumen stoffig, Fruchtanklänge setzen sich fort, straffer Säurebogen, sehr animierender Speisenbegleiter. Terroir total, leicht rauchig, kühl-fruchtig und salziger Abgang. Minimale Erträge sorgen für Stoffigkeit, die kalkdurchsetzten Lössböden für Vitalität, die Rebsorte selbst für vielfältige und delikate Aromen.

Trinkempfehlung:

Leichte Vorspeisen, Salatgerichte, helles Geflügel sowie zu allen Teiggerichten.

In den 52 Weingärten auf ca. 23 ha der Familie sind viele Rebstöcke selbst gepflanzt, manche wieder hochgepäpelt 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, Gebling, 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 Holfässern ausgebaut und haben jenseits der individuellen Lagen- und Winzer-Handschrift Substanz, **Charakter** und Potenzial.