



GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF KREMSTAL DAC

Josef & Philipp Bründlmayer – Grafenegg, Kremstal (AT)

Flaschengrößen:	75 / 150 / 300 cl
Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Flaschenverschluss:	Drehverschluss
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.5% Vol.
Restzucker	1.0 g/l
Säure	5,9 g/l
Ausschanktemperatur:	8-12°C
Trinkreife:	5 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite
Bewertungen:	91 Falstaff

Lage:

Zwei alte Weinorte drücken dem Veltliner ihren Stempel auf. Tief verwurzelt in Konglomerat und Löss vereint er Würze und Kraft, Dynamik und vitale Frucht – ein Kind seiner Herkunft!

Vinifizierung:

Selektive Handlese mit 6 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung bei 20°C im Stahltank, 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe

Weinbeschreibung:

Helles Gelbgrün. In der Nase und am Gaumen grüner Apfel, Mango, Limettenzesten und Zitrus. Saftig, straff, elegante Würznoten, feiner Pfeffer, frische Säure

Trinkempfehlung:

Saiblingstatar, Forelle, Krebs und Langustinen, Frischkäse, Truthahn, gebackenes Geflügel, Schwein (gekocht/gedämpft), Gemüse, Pasta

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, 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 Aromatolon. 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.