



ROSÉ VOM ZWEIGELT KREMSTAL DAC Josef & Philipp Bründlmayer – Grafenegg, Kremstal (AT)

Flaschengrößen:	75 / 150 / 300 cl
Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	90% Zweigelt, 5% St. Laurent, 5% Blauburger
Alkoholgehalt:	12% Vol.
Restzucker	1.5 g/l
Säure	5,9 g/l
Ausschanktemperatur:	8-9°C
Trinkreife:	2-3 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite

Lage:

Lössterrassen: Diverse südlich ausgerichtete Parzellen des Weingutes, Höhe 50-250m, Grossteils reine Lössböden, aber auch stellenweise viel Schotter

Vinifizierung:

Selektive Handlese, schonende Ganztraubenpressung, nur 5% stammen aus Saftabzug. Vergärung im Stahltank

Weinbeschreibung:

Eine unbeschwerterte und filigrane Textur bildet die Basis.

Helles knalliges Pink, interessante Nase nach Pflaumen, Walderdbeeren, Rhabarber, eine Spur Zitronenabrieb, winzige Spuren Maggikraut und Estragon. Am Gaumen rauchiger Beginn bei insgesamt weicher Textur, eine spannende Phenolik von der Traubenschale (mit fast etwas Tannin), gut dazu passende Säure, sehr elegant frisch und trinkanimierend, roter Apfel und Mandelblüte im Nachgeschmack.

Bestes Traubenmaterial sorgt für beerige Fruchtnoten. Der Wein für den Sommer!

Trinkempfehlung:

Der Wein für die Terrasse und für den Sommer. Gut passend zu Salaten und leichten Gerichten

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 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.