



Appellation :	Kamptal PDO-DAC
Cépage :	100 % Grüner-Veltliner
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Kamptal
Degré alcoolique :	13% vol
Elevage :	Fûts de chêne et d'acacia de 2500L



Histoire :

Le nom de cette famille de vigneron autrichiens « Bründlmayer » signifie « fermier qui a accès à une source d'eau ». Cela semble prédestiner les propriétaires de ce domaine du Kamptal situé au cœur d'une vallée creusée par la rivière Kamp.

Le vignoble de 75 hectares est planté en pente douce sous forme de terrasses qui culminent entre 200 et 300 mètres d'altitude aux alentours du village de Langenlois, à 70 km au nord de Vienne.

Il subit deux influences contraires ; le souffle chaud venu du sud-est et les vents frais du nord-ouest qui se rencontrent et génèrent une forte amplitude thermique.

Description :

Le vignoble de Lamm possède un sol argilo-calcaire et de loess. Il s'agit d'un coteau exposé sud, l'un des sites les plus chauds du vignoble. Avec un style bourguignons, "Lamm" est la quintessence d'un Grüner Veltliner monumental. Le nez offre des notes d'abricot mûr et de bergamote. La robe est limpide et complexe, très racée et d'une intensité profonde. Une ampleur chocolatée et des tanins de chêne qui s'estompent lentement, avec une puissance et de la finesse. Un Grüner Veltliner qui fait rêver mais qui demandera du temps pour arriver à parfaite maturité.

Accords :

Cuisine asiatique
Poissons

Service :

10 - 12°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

