



**Appellation :** Niederösterreich

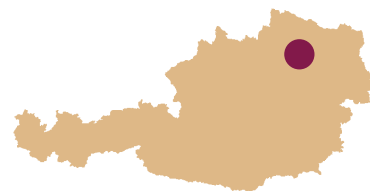
**Cépage :** 100 % Zweigelt

**Terroirs :** Sols granitiques

**Région :** Kamptal

**Degré alcoolique :** 12,5% vol

**Elevage :** Fûts de chêne autrichien  
de 2400L durant 12 à 24 mois



### Histoire :

Le nom de cette famille de vignerons 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 :

C'est en 1922 que le Dr Zweigelt réussit à croiser le cépage Blaufränkisch et le St. Laurent (un cépage indigène lié au Pinot noir).

Willi Bründlmayer a acheté la cave des héritiers de Dr. Zweigelt avec une partie de ses vignes historiques.

Le moût est fermenté dans des cuves en acier inoxydable et affiné pendant environ 12 à 24 mois dans de grands fûts de chêne autrichien (2 400 l).

Un vin frais et équilibré, avec des notes de cerise noire, de baies et d'épices poivrées. En bouche, le vin est sec, pur et frais, aux tanins juteux encadré par des tanins souples. Il se termine par une finale délicatement épiceée.

### Accords :

Volailles

Currys ou woks de légumes

### Service :

12 - 15°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

